La Cuisine Scandinave

La Cuisine à travers le Monde

La Cuisine Scandinave

par

Dale Brown

et les Rédacteurs

des Éditions TIME-LIFE

photographies de Richard Meek

EDITIONS TIME LIFE

TIME-LIFE International (Nederland) B.V.



L'AUTEUR : Dale Brown *(à l'extrême gauche)*, membre de l'équipe de rédaction des Éditions TIME-LIFE, et ancien rédacteur en chef de *Holiday*, fut initié à la cuisine scandinave au Danemark en 1953, tandis qu'il étudiait la littérature à l'université de Copenhague, à titre de boursier du gouvernement danois. Depuis, il a effectué plusieurs voyages à travers toute la Scandinavie, entre autres récemment afin de recueillir des informations pour le présent ouvrage.

LE PHOTOGRAPHE : Richard Meek *(à gauche)*, membre du service photographique de SPORTS ILLUSTRATED est maintenant photographe indépendant et, à ce titre, a effectué des reportages variés, entre autres sur les courses de la Coupe America et la vie sauvage dans les montagnes rocheuses au Canada. *La Cuisine scandinave* constitue sa première expérience en matière de photographie gastronomique, mais l'intérêt qu'il porte à la cuisine remonte à l'époque où il travaillait à la boulangerie de son père, à Richmond, dans l'Indiana.





LE CONSEILLER DE RÉDACTION : Le regretté Michael Field *(à gauche)* a consacré plus de cinq années de travail à la réalisation des ouvrages de *la Cuisine à travers le monde* depuis le début de la collection jusqu'à sa mort survenue peu de temps avant que ne soit terminé le volume. Il a supervisé l'adaptation et la rédaction des recettes contenues dans le présent ouvrage et dans les autres volumes de la série et, avec sa femme Frances, a écrit *Petites cuisines du vieux monde*. Parmi ses livres, citons *Michael Field's Cooking School* et *All Manners of Food*.

LES COLLABORATEURS : Pernilla Tunberger *(à l'extrême gauche)*, rédactrice des articles sur la gastronomie dans le Dagens Nyheter de Stockholm, joue un rôle influent sur les usages culinaires scandinaves depuis plus de 30 ans. Ses guides culinaires pour les diabétiques et les cardiaques ont reçu les éloges d'autorités médicales éminentes. L'un de ses nombreux livres de cuisine, *The Novice at the Range*, sert de base à une émission radiophonique très populaire en Suède. Paula Beck *(à gauche)*, auteur de *The Art of Fine Baking*, a fourni des directives spéciales pour le chapitre 8.



LE CONSEILLER DE RÉDACTION POUR L'ÉDITION FRANÇAISE : Journaliste et écrivain gastronomique, Robert J. Courtine est membre de l'Académie Rabelais. Deux de ses ouvrages, *la Vraie cuisine francaise* et *la Cuisine du monde entier* ont conquis une large audience tant en France que dans les nombreux pays où ils ont été traduits. Il est l'auteur du « Nouveau Larousse gastronomique » et sa rubrique hebdomadaire des bons restaurants de France qui paraît dans le journal *Le Monde*, sous la signature de La Reynière, fait autorité.

COUVERTURE : Le hareng du verrier *(recette, page 98)*, plat favori des Suédois, marine dans un bocal finlandais, prêt à être servi avec de l'aquavit dans un verre norvégien, accompagné de pain suédois et de fromage danois.

Traduit de l'anglais par Françoise Vigié
et revu par Robert J. Courtine.

Table des matières

Le Répertoire des recettes qui accompagne le présent ouvrage a été conçu spécialement pour être utilisé à la cuisine. Vous y retrouverez les 93 recettes qui figurent dans ce volume, plus 13 autres. Son format réduit et sa reliure à spirale le rendent infiniment plus facile à manier : on peut le faire tenir debout ou le mettre à plat sur une table.

Présentation

Voici donc un panorama de la cuisine scandinave. L'auteur l'a découverte avec surprise, puis ravissement, cette cuisine nordique qui ne devrait pourtant pas étonner un Français.

Nous savons, en effet, que plus on va vers le sud, vers le soleil, plus la cuisine s'épice car il s'agit d'exciter un appétit défaillant. Tandis qu'au nord, au contraire, il faut qu'un appétit solide et une nourriture riche défendent l'organisme contre le « mal du froid ». C'est pourquoi la cuisine scandinave fait non seulement appel aux matières grasses et riches en calories, mais au sucre.

A l'origine, il s'agissait de vrai sucre, de sucre naturel, celui des fruits, du miel (et de la canne à sucre cultivée par les Arabes et vendue très cher, comme médicament, chez les apothicaires) et il intervenait dans presque tous les plats. Ces mélanges doux-amers, dont le canard à la bigarade reste le type, sont parfaitement français ou, si vous préférez, francs, saxons, goths, vikings, et il en reste des traces dans notre cuisine italianisée actuelle : le lièvre ou le porc aux pruneaux, le gibier à la confiture, le civet aux pommes, le canard à l'orange ou aux cerises.

Ainsi donc, les us culinaires sont ici comme ailleurs fonction du climat, du sol et d'une diététique avant la lettre. Comme M. Jourdain faisait de la prose sans le savoir, nos ancêtres firent de la diététique en cherchant une alimentation équilibrée. Toute la cuisine scandinave est, en quelque sorte, la « casserolisation » de cette diététique. C'est pourquoi, elle est — l'auteur le dit avec une juste admiration — naturelle !

Cette indispensable quête des calories fut favorisée par la nature qui livre à ces pays au littoral étendu deux poissons remèdes, la morue qui se garde quasi indéfiniment et le hareng, le plus gras, le plus nourrissant, le plus roboratif des fruits de la mer.

Le hareng appartient à la famille des poissons osseux dite des « Clupes » (avec la sardine, l'anchois, l'alose et le sprat). Poisson des eaux froides, sa biologie reste encore obscure sur bien des points malgré la « scalimétrie », cette technique nouvelle, mais on a déjà établi, qu'à âge égal, les harengs des mers froides du Nord sont plus grands que ceux des régions tempérées. Les harengs pleins sont particulièrement nourrissants et « goûteux », les harengs guais, au contraire, vidés de leurs substances sexuelles, sont maigres mais, tels, ils n'en possèdent pas moins une valeur nutritive supérieure à celle de tous les autres poissons : 1 350 calories au kilo. Marinés, fumés ou salés, les harengs fournissent de 2 600 à 2 700 calories, ce qui fait dire aux pêcheurs du Nord que « deux harengs fumés valent un gros bifteck ».

Le besoin d'une nourriture substantielle est donc évident par temps froid. L'organisme humain doit se maintenir à une température

constante de 37 à 37°5. Mais on se trompe si l'on croit que la température extérieure a un gros effet sur celle de l'homme bien portant. De même que l'on se trompe en croyant que manger ou boire très chaud réchauffe autrement que sur le moment. L'équilibre thermique est assuré par un mécanisme régulateur siégeant à la base du cerveau. Le froid est-il plus vif ? Aussitôt les réserves énergétiques sont mises à contribution. Le corps humain se réchauffe de ses propres combustions et ce sont donc les nourritures riches en calories qui lui permettent de supporter les grands froids. Un grog n'est qu'un réactif épisodique, une côte d'agneau de 100 g fournit 255 calories, mais 100 g de pommes de terre n'en donnent que 89, de caviar 328 et d'huile d'olive 900. L'huile de baleine, de phoque, nourriture des esquimaux, est leur sauvegarde.

Mais cette nourriture grasse, il faut la digérer... c'est la raison d'être de l'aquavit. On n'a peut-être pas assez fait remarquer que le « trou normand », ce verre de calvados vidé d'un trait au milieu du repas et qui assure la digestion d'énormes quantités de nourriture, est l'ancêtre ou, tout au moins, le frère normand de l'aquavit. Et il est important aussi que ce soit là un alcool de grain, ne délivrant pas d'esters. La supériorité, sinon gastronomique du moins diététique, des alcools de grain (genièvre, gin, whisky, vodka, aquavit) dans les pays de grande et nécessaire consommation, est incontestable.

Ainsi, à travers cet ouvrage, à travers cet éloge de la cuisine scandinave, atteignons-nous à la sociologie, la physique, les sciences humaines et à l'Histoire. Ce n'est pas le moins intéressant !

Il me semble utile d'ajouter une précision à l'intention des maîtresses de maison françaises. Dans ce volume, il est souvent question d'«aneth» (*dill*, en anglais). On trouve cet ingrédient séché, et quelquefois frais, dans les épiceries fines, mais il est rare. La ménagère française pourra donc substituer à l'aneth des sommités fraîches de fenouil.

De même, nos amis scandinaves utilisent (et trouvent facilement) des crèmes aigres ou des crèmes dites doubles. A défaut, on utilisera de la bonne crème normande.

Et les Français gourmands auront tout intérêt à retrouver, dans cette cuisine de nos amis scandinaves, des vérités quelquefois oubliées... Voltaire ne disait-il pas déjà : « C'est du nord aujourd'hui que nous vient la lumière ».

Robert J. COURTINE
Grand Prix de Littérature gastronomique
Auteur du « Nouveau Larousse gastronomique ».



I

La saveur de la nature

Le plus beau poisson de la Scandinavie, le saumon, mérite le respect dont il jouit. On en voit ici un magnifique spécimen norvégien fraîchement pêché, orné de guirlandes, de boutons d'or des neiges et de campanules de l'Arctique, ce qui signifie que c'est une femme qui l'a attrapé. Ce saumon sera poché — mais pourrait aussi bien être grillé, cuit au four, fumé ou mis à mariner avec du sel, du sucre, du poivre blanc et du fenouil.

Les Scandinaves sont réputés pour leurs talents de créateurs et singulièrement en ce qui concerne l'embellissement de la table : porcelaine, argenterie, cristaux, linge de table. Ce que l'on sait moins, c'est que ce sont également d'excellents cuisiniers. Il semble pourtant évident qu'un peuple qui se préoccupe tant de l'aspect extérieur de la table doit s'intéresser tout aussi vivement à la cuisine et c'est bien le cas des Scandinaves.

Alors pourquoi — à l'exception du *smörgåsbord* — leur cuisine est-elle si peu connue ? En un sens, ce sont eux les fautifs; ils sont trop modestes à cet égard. L'industrialisation de leurs pays est récente et ils n'ont commencé à sortir de leur condition de paysans pauvres qu'au siècle dernier. Aussi ont-ils toujours tendance à considérer avec modestie leur cuisine traditionnelle, qui en fait est excellente. De plus, pendant des générations, attirée par tout ce qui venait de France, l'aristocratie a persuadé ses compatriotes que la seule vraie cuisine était française. Encore influencés par cette tradition, les restaurants continuent à servir à leurs hôtes étrangers des mets largement francisés alors que les Scandinaves gardent cachés dans leur cuisine les plats qu'ils préfèrent et savent le mieux préparer.

De quoi se compose l'alimentation scandinave ? De beaucoup de choses : de poisson, bien sûr, mais aussi de porc et de volaille, de betteraves, de pommes de terre, de concombres, d'aneth, de persil et de raifort, de pommes et d'amandes, de crème et de beurre. Leur cuisine est pure et elle est simple. Dans le Nord, les aliments gardent leur parfum naturel : ils embaument la mer ou les lacs d'eau douce ou même la terre. Certains, comme les airelles grenat ou les champignons couleur sable, ne se contentent pas de venir de la forêt, ils apportent avec eux à table une bouffée d'odeur de pin ou de bouleau.

C'est cette communion charnelle avec la nature qui fait l'attrait de la cuisine scandinave.

Je sais, pour avoir été il y a assez longtemps étudiant à Copenhague — un étudiant efflanqué —, que toute maîtresse de maison danoise rêve d'avoir quelqu'un à « remplumer ». Depuis, chaque fois que je suis retourné en Scandinavie, j'ai toujours bien mangé et n'ai jamais cessé de m'étonner qu'il y ait encore dans le monde tant de fraîcheur et de naturel. Lors de mon dernier voyage avec ma femme et ma fille âgée d'un an, j'ai éprouvé ce même sentiment de rafraîchissement moral et physique que j'avais ressenti lors de mes séjours précédents, bien que ce fût en plein automne, lorsque la nuit tombe chaque jour un peu plus tôt. Chaque jour, le ciel semblait descendre davantage comme si l'on baissait un store au-dessus de l'horizon. Partout il pleuvait. C'est une époque déprimante de l'année et pourtant ce n'était pas triste vraiment. C'est l'époque en Scandinavie où les gens se calfeutrent chez eux, où les amis, la bonne chère et les réceptions occupent une grande place dans leur esprit. Tandis que nous poussions notre fille dans son landau le long des rues qu'envahissait l'obscurité, il nous semblait traverser sans fin des nappes de parfums merveilleux — rubans invisibles qui s'échappaient de cuisines mystérieuses, sillages qu'on aurait aimé suivre, invitations qu'on aurait voulu accepter...

La cuisine scandinave est romanesque. Elle rappelle les contes de fées : le lait caillé, le porridge, les tartes aux fruits. Tout un passé s'y rattache. De nombreux produits et certains mets appréciés des Vikings sont encore consommés par leurs descendants. Les Vikings aimaient les huîtres et les moules; ils savouraient le mouton, le fromage, les choux, les pommes, les oignons, les diverses baies et les noix, qui constituent toujours la base du régime scandinave. Ils élevaient des poulets et des oies et chassaient les oiseaux sauvages, l'élan, le cerf et l'ours, exactement comme leurs semblables aujourd'hui. On retrouve même encore quelques-uns de leurs goûts plus ésotériques. Les Norvégiens prétendent qu'un bifteck de baleine bien mariné et grillé est aussi bon qu'un bifteck de bœuf; certains Suédois raffolent de la viande de cheval fumée qu'ils appellent « hamburger » et achètent en tranches très fines.

L'hospitalité, une tradition sacrée

En outre, les Vikings étaient des hôtes parfaits. Ce sens de l'hospitalité s'est toujours maintenu en Scandinavie et ne semble pas devoir faiblir. C'est le dieu Odin qui a posé les principes de l'hospitalité et ses admonestations résonnent dans un poème appelé « Hávamál » qui est le code viking : « Il faut du feu à celui qui, les pieds gelés / Vient du froid; / Il faut des vivres et des vêtements au voyageur, / A l'homme venu des montagnes. / Il faut de l'eau, du linge et une parole de bienvenue / A celui qui se joint à la fête. » Et, pendant longtemps, la tradition voulut que dans les fermes norvégiennes, il y eut accroché sous le toit de la resserre un panier contenant du pain, une boîte de beurre ainsi que de la viande et des saucisses fumées, le tout recouvert d'une serviette blanche — à l'intention de l'éventuel passant.

Cuisiner, c'est raconter une histoire; cuisiner à la scandinave, c'est recréer le passé. Pendant des centaines d'années, de nombreuses recettes, encore utilisées aujourd'hui, ne furent pas notées par écrit, mais transmises — telles des ballades — de bouche à oreille, de mémoire à mémoire. Qui peut retracer l'évolution, ou mieux encore fixer approximativement l'âge d'un plat comme la salade de harengs, qui est consommé depuis si longtemps et tellement apprécié qu'on le trouve maintenant non seulement dans toute la Scandinavie, mais aussi dans tous les pays où sont passés les Scandinaves ? Combien

d'entre nous, essayant de la confectionner pour la première fois *(page 26)*, sauront que son ingrédient de base est l'un des plus vieux aliments d'Europe. Des arêtes de hareng apparaissent dans les *kjoekkennrædding* du Danemark qui remontent au début de la période néolithique, lorsque les habitants d'Europe commencèrent à abandonner leur vie nomade pour une existence plus sédentaire dans les régions côtières, à proximité d'une source toute trouvée d'approvisionnement.

Il y a plusieurs explications passionnantes — et une fois de plus romanesques — au fait que l'on retrouve tant de choses anciennes dans la cuisine de la Scandinavie moderne. Un facteur important est l'isolement géographique relatif de la Scandinavie par rapport au reste de l'Europe *(carte, page 13)*; seule la péninsule du Jutland, qui fait partie du Danemark, est rattachée, tel un doigt tendu, au continent proprement dit. La Finlande et la Norvège sont limitrophes de la Russie, autant dire qu'elles s'appuient à un mur, à une barrière de pins entremêlés que seuls peuvent franchir des vents glacials aussi redoutables qu'un ours en colère. Les trois pays septentrionaux, de leur côté, sont coupés du Danemark par la mer, ce qui explique en partie qu'ils ont conservé une tradition culinaire encore plus ancienne. Quant à l'Islande, à la dérive au milieu de l'Atlantique, à des milles de tout, elle constitue dans son isolement une réserve de passé viking.

Pour autant que l'on puisse caractériser cette région de 1 250 000 km² que représente la Scandinavie (sans compter le Groenland), c'est dans son rapport avec l'eau. La Baltique baigne les côtes du Danemark, de la Suède et de la Finlande, leur offrant ses bancs de harengs, tandis qu'à l'ouest s'étend la mer du Nord, bien plus salée et plus étendue, avec sa réserve de poissons et de crustacés bien frais. Et, là aussi, le hareng bleu argent domine.

Vue du ciel, comme à travers les yeux d'une mouette, la Scandinavie paraît fondre; les côtes semblent se désagréger dans la mer et les îles se dissoudre au large. Même la granitique Norvège s'érode sous la poussée salée des eaux qui pénètrent ses flancs par d'innombrables fjords. La Suède et la Finlande sont parsemées de quelque 150 000 lacs. En outre, sur une grande partie de ce pays ponctué de lacs s'étend encore un autre genre de mer — la forêt qui s'étale vers le nord jusqu'en Laponie, au bout du monde, où elle s'éclaircit puis disparaît dans des étendues incultes de toundra, de neige et de glace.

A l'isolement géographique de la Scandinavie, il faut ajouter un second facteur déterminant — l'isolement humain, jusqu'au siècle dernier, de la plupart des Scandinaves les uns par rapport aux autres. Aujourd'hui encore, les distances restent grandes dans les campagnes sous-peuplées de Suède, de Norvège et de Finlande. Qu'était-ce il y a cent ans ? En Norvège, de nombreuses fermes n'étaient accessibles que par la mer, le long de fjords profonds et de chenaux côtiers. Au nord de la Suède, le seul fait d'aller à l'église impliquait des kilomètres et des kilomètres à parcourir, et de nombreux paroissiens très éloignés de la ville de Lulea possédaient en fait un second domicile, une petite maison à proximité de leur lieu de dévotion. Ainsi, au lieu de passer seulement de temps en temps une heure en compagnie de Dieu lorsque la saison et le temps le permettaient, ils pouvaient dormir et manger dans leurs petites maisons et faire à l'église voisine une cure de prières suffisante pour tout l'hiver, lorsqu'ils seraient bloqués chez eux par la neige.

Un tel isolement favorise inévitablement la prolifération de nombreux plats et usages locaux. C'est du Grand Nord que vient l'un des mets scandinaves les plus fins, le saumon cru mariné *(page 27)*. Préparé avec du sucre, du sel, du poivre blanc et d'aneth, ce plat frais, tendre, printanier est également apprécié au Danemark, et sa saveur douce et appétissante est telle qu'au cours des années à venir,

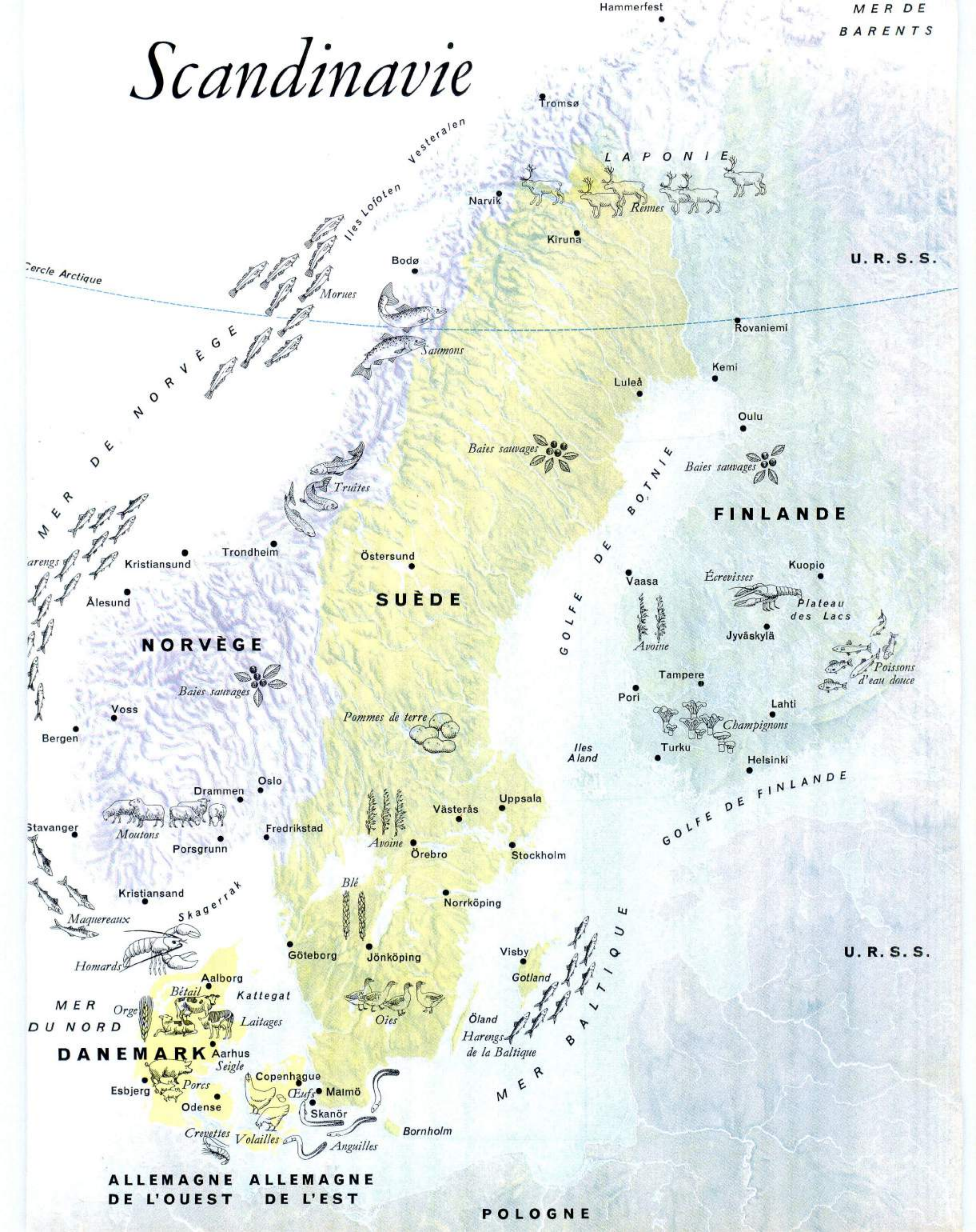
il se répandra certainement au-delà de la Scandinavie, dans tous les pays où l'on trouve du saumon frais. Le *gravlax,* c'est la Scandinavie. Sa préparation est une introduction au pays et à sa cuisine. Il semble réunir dans la chair rose-orange du saumon deux des éléments essentiels de la région — le sel et l'eau douce. Les touffes délicates d'aneth utilisées pour le parfumer font penser aux gras herbages du trop bref été; le sel et le sucre dont on le poudre rappellent le givre et la neige du long hiver. Son affinité avec la nature tout entière est joliment rendue dans la recette d'un pêcheur suédois qui veut que le *gravlax* soit préparé dans le silence, le calme et l'obscurité. Il n'a pas tort, mais rien de tout cela n'est vraiment nécessaire. Ce qu'il faut c'est un poids pour mettre sur le saumon et tenir lieu de presse pendant sa préparation, et un peu d'audace — car le *gravlax* est servi cru, quoique bien mariné, avec une sauce moutarde à l'aneth *(Répertoire des recettes)*. Pour se donner du courage, les timorés se rappelleront que les harengs saurs non plus ne sont pas cuits.

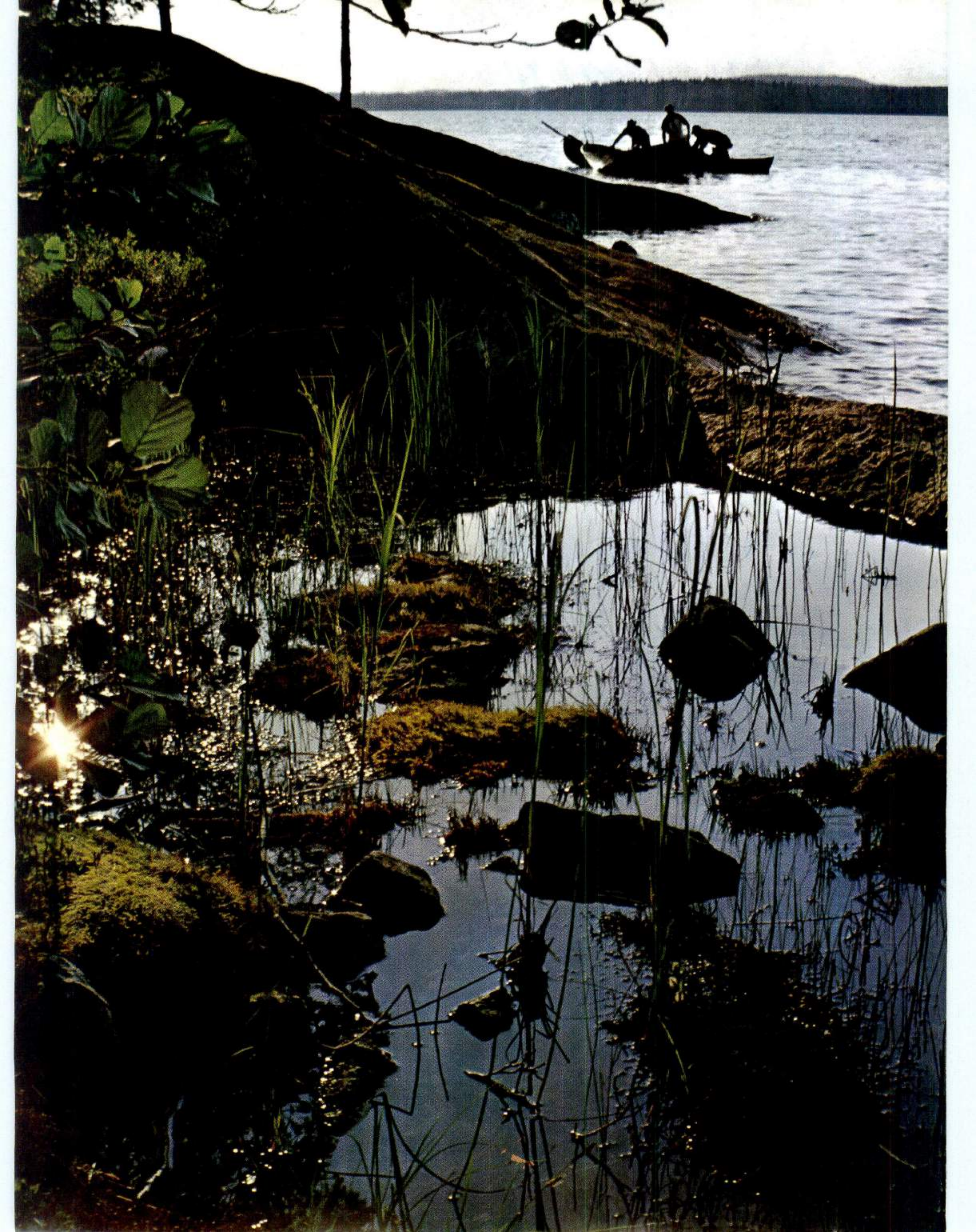
Le *gravlax* est tellement remarquable que les gens du pays, qui les connaissent depuis toujours, considèrent les autres plats régionaux comme banals. La *svartsoppa,* ou soupe noire, une spécialité que l'on prépare en novembre dans la province la plus méridionale de la Suède, la Scanie, en est un. Cette soupe est brunâtre, aussi épaisse et moelleuse que le velours, assez sucrée, bien épicée, faite d'un mélange de sang de porc et d'oie qu'il faut sans cesse remuer dans la marmite pour que le fond ne coagule pas. La *svartsoppa* est évidemment un plat païen, créé il y a quelque mille ans par les Vikings aux muscles et aux nerfs d'acier. Les Vikings n'hésitaient nullement à manger la viande crue et à boire le sang tout chaud.

Telle qu'elle est servie à l'hôtel Savoy de Malmö, toutefois, la

La carte de la Scandinavie *(ci-contre)* comprend la Finlande, la Norvège, la Suède et le Danemark (l'île de la République d'Islande que l'on englobe souvent dans la Scandinavie se trouve à environ 1 000 kilomètres à l'ouest, dans l'Atlantique nord). Les signes sur la carte indiquent les principales productions alimentaires de chaque pays. Comme on peut le voir, le Danemark et la Suède sont de plus grands producteurs agricoles que les autres nations bien que la Finlande ait également de riches récoltes. La Finlande, en outre, tire de ses nombreux lacs des poissons variés. La Norvège est un grand pays de pêche; à partir des ports de Ålesund et de Stavanger des flottilles de pêche rapportent des poissons et des crustacés qui sont vendus sur place et dans le monde entier.

Scandinavie





svartsoppa déploie les nombreux perfectionnements que la civilisation lui a apportés depuis les Vikings. Ces additifs, qui tendent à camoufler les ingrédients de base de la soupe, comprennent un peu de sherry, de porto, de madère, de cognac, du vin rouge et du vin blanc, un filet de gin, du jus de prune, une pincée de thym et de marjolaine, du sel, du poivre, de la cannelle, du gingembre, du cumin et du laurier.

De même que subsistent en Scandinavie de nombreux mets anciens, on y retrouve de vieilles recettes. Toujours en Suède, mais cette fois dans le Nord, dans la belle province de Dalarna, j'ai vu un vieil homme et trois femmes d'un certain âge, en tablier et portant coiffe, confectionner un autre mets plus simple que la soupe noire et non moins vénérable : le pain plat qui, lorsqu'ils eurent terminé, était aussi mince que du parchemin et aussi vaste et rond qu'une roue de charrette. Ils travaillaient vite et bien, dans une pièce blanchie à la chaux et tout ensoleillée d'une ferme d'un modernisme tout à fait anachronique. Chacun avait un rôle déterminé. L'homme préparait la pâte suivant une recette approximative : un baril de pommes de terre bouillies, épluchées et écrasées, une poignée de sel, de la farine d'orge et suffisamment d'eau pour faire passer le mélange à travers un tamis d'où sortait une masse de pâte semblable à de la pâte à nouilles congelée.

Venait alors le tour des femmes, et la vivacité de leurs gestes me montra bientôt que ce pain, malgré l'imprécision apparente de la recette, ne serait pas du pain grossier, que ce serait du pain comme je n'en avais jamais vu. L'une des femmes avait pris une motte de la pâte jaunâtre et la modelait en forme de cône assez large à sa base, sur la surface farinée de la table. Elle commença par aplatir le cône à l'aide d'un rouleau à pâtisserie assez étroit, le manœuvrant suivant un cercle de plus en plus grand. Lorsque la pâte fut étendue d'un côté à l'autre de la table et fut devenue presque aussi mince qu'un drap de toile, elle prit un long bâton de bois comme une épée pointue et, l'ayant glissé sous le bord de la pâte, l'en entoura d'un coup sec et la roula tout autour. Ensuite, elle courut vers un vieux four mural, tout empourpré par les flammes d'un feu de bois de bouleau. Ayant introduit le bâton, elle déroula la pâte sur la plaque du four puis se posta à côté en attendant que cela cuise, tout en essuyant la farine de ses mains. Quelques minutes plus tard, le pain étant cuit, elle le tendit vivement, telle une chiffe molle et chaude pendue sur le bâton, à l'autre femme qui s'en saisit immédiatement, l'étendit à plat et commença vivement à l'épousseter à l'aide d'une balayette de genêt, en soulevant un léger nuage de cendres.

Je les regardai recommencer six ou sept fois cette opération, qui toujours se terminait de la même façon; une fois bien épousseté, le pain était plié comme une nappe, puis pendu à un ratelier pour refroidir et sécher. J'étais fasciné, ce qui finit par amuser les femmes et l'une d'elles, quand vint l'heure d'un moment de répit, me demanda en plaisantant si le monsieur étranger voulait aussi voir comment elle faisait le café.

De leur point de vue, ils ne faisaient rien d'extraordinaire mais, pour moi, ils accomplissaient un rite vieux de plusieurs siècles — les provisions de pain pour l'hiver. Cela me paraissait d'autant plus surprenant, que rien ne les obligeait à le faire. Ils appartenaient à une famille riche, comme en témoignait leur maison neuve et ils auraient pu acheter du pain semblable chez le boulanger. Qu'est-ce qui les poussait à le fabriquer eux-mêmes ? La fierté peut-être — car leur pain était, somme toute, le plus mince de la vallée. Il se peut aussi que ce fût leur façon à eux de ne pas rompre avec le passé.

A quoi ressemblait ce pain ? Un morceau tartiné de beurre et roulé comme une crêpe avait toute l'apparence d'un napperon bien amidonné et un goût aigrelet. Mais je le mangeai évidemment frais

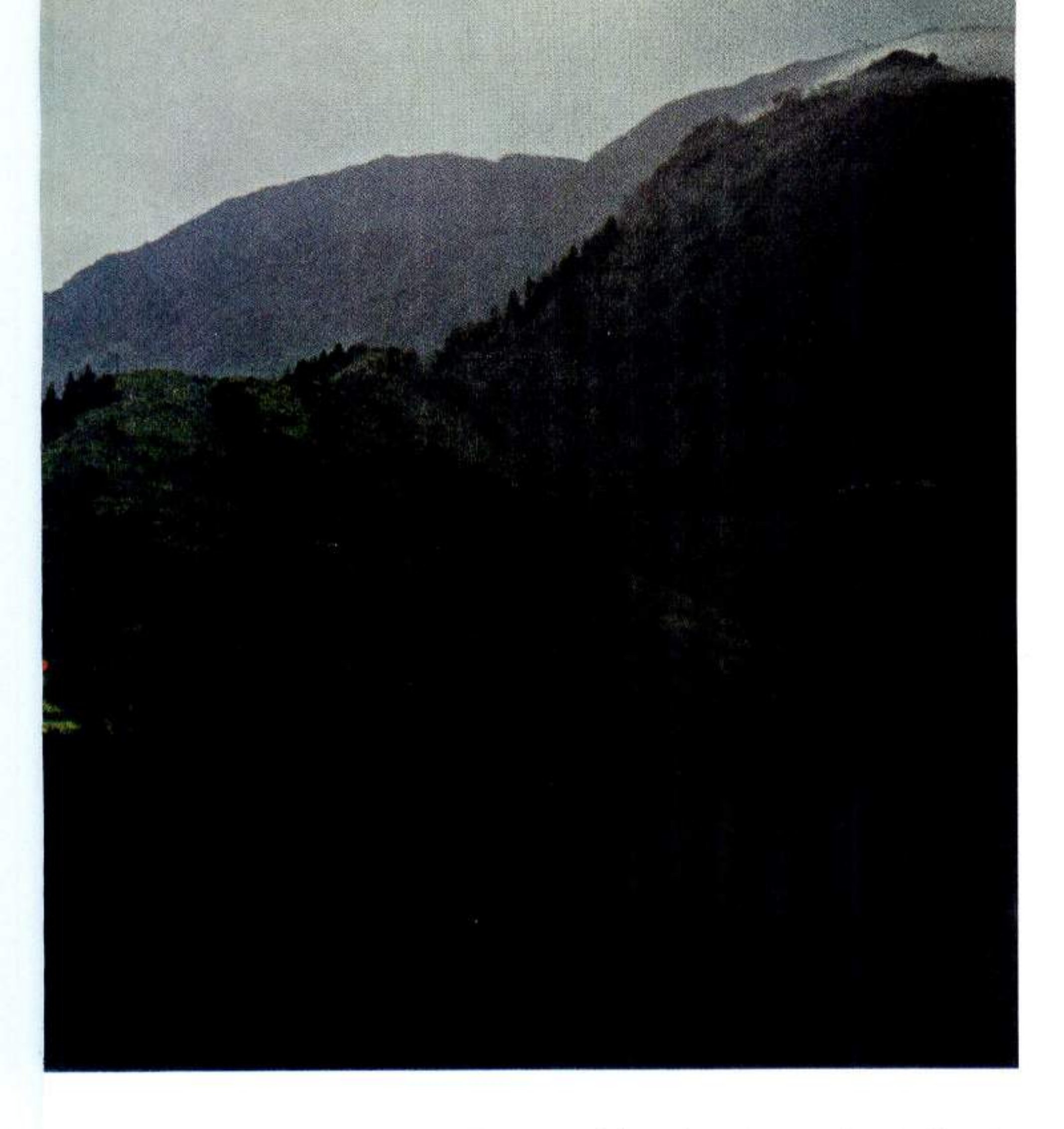
Tirant leurs filets dans l'un des 60 000 lacs finlandais, trois pêcheurs composent une scène *(ci-contre)* qui est caractéristique de la Scandinavie et qui n'a pas d'âge. C'est de ce lac, appelé Kallavesi, que vient le *muikku*, petit poisson de la même famille que le saumon, très apprécié des Finlandais pour sa chair et ses œufs rose pâle qui ressemblent à de minuscules perles.



au lieu d'attendre qu'il soit devenu bien sec et d'en détacher une feuillette à la fois, comme ils le faisaient l'hiver, pour la mâcher.

Outre l'isolement de la Scandinavie et celui des Scandinaves les uns par rapport aux autres, un facteur encore plus essentiel a contribué à déterminer la nature de leurs mets et de leur cuisine : c'est le climat, plus précisément l'hiver. Encore aujourd'hui, l'hiver continue à être le fait inéluctable de la vie dans le Nord. Il commence tôt et dure longtemps et, ce qui est pire, tout au moins d'un point de vue contemporain, il s'accompagne de la nuit, d'une nuit lugubre. Pendant des siècles, la mentalité des Scandinaves a été façonnée par cet état de choses tandis qu'ils consacraient la plus grande partie de leur énergie, pendant la brève saison où la terre produit, à assurer leur subsistance de l'hiver. Si de nombreux produits de la région ont un goût salé ou fumé, sont marinés ou séchés, c'est surtout à cause de l'hiver. La conservation des produits alimentaires était indispensable pour survivre et leur seule assurance sur la vie.

Très tôt, les Vikings apprirent à fumer, sécher et saler leur viande et leur poisson. De plus, ce même procédé qui leur permettait de surmonter l'hiver leur permettait aussi de faire leurs grands voyages en mer. Ils emportaient des provisions de denrées non périssables, notamment de la morue séchée *(stokkfisk)*, qui non seulement constituait une source remarquable de protéines, mais pouvait servir de monnaie d'échange à l'étranger. Sur l'un de leurs bateaux, une barque funéraire découverte pratiquement intacte près d'Oslo, en Norvège, on a trouvé des planches à découper, tailladées par les nombreuses



Au milieu des traînées de brume
d'une fraîche après-midi d'été,
des fermes norvégiennes
se dressent au-dessus d'un phare
qui signale aux bateaux
une avancée dans le Sørfjord.
En dépit de l'austérité du paysage
(ou peut-être à cause d'elle),
ces habitations sont extrêmement
confortables et accueillantes et
la cuisine en est souvent
la pièce principale.

marques du couteau utilisé pour débiter le poisson et la viande salés et pouvoir ainsi les introduire dans la marmite.

Mais savoir conserver la nourriture ne signifiait pas qu'il y en aurait assez au moment voulu. Pendant les années maigres, les Vikings devaient se contenter de lichens, d'écorce d'arbre et de varech. En fait, c'est le risque de famine qui les poussa à entreprendre beaucoup de leurs périlleux voyages. Lorsqu'ils trouvaient des terres propices, comme en Islande, ils se risquaient à s'embarquer avec leurs chevaux, vaches, moutons et poulets à bord de bateaux qui semblaient tout juste assez grands pour contenir les hommes. On imagine à quel point leur existence devait être dure (et leur cuisine limitée), d'après leur vision du ciel : un endroit où ils festoieraient perpétuellement autour de viande de porc bouillie, provenant du verrat Saerimne et que l'on pouvait manger un jour et voir réapparaître intact le lendemain, plus gras et plus dodu que jamais.

Les conditions de vie en Scandinavie restèrent aléatoires bien après le début du XIXe siècle et c'est une des raisons qui poussèrent tant de gens à émigrer aux États-Unis. Par une ironie du sort, avec l'arrivée du printemps, la menace de famine pouvait se transformer presque d'un jour à l'autre en excès de nourriture. Les vaches, si affaiblies par leurs rations réduites de l'hiver, faites d'écorce déchiquetée et de paille, qu'il fallait souvent les porter jusqu'aux pâturages, mettaient bientôt bas et leur lait recommençait à couler. Le saumon remontant le courant s'engouffrait dans les filets et les barrages, et les lacs libérés de leur couche de glace vibraient du frai des poissons.

Sous les cieux sombres striés d'éclairs de la fin de l'été, le hareng



descendait le long des côtes en si grand nombre qu'on disait que « les poissons s'étouffaient les uns les autres et qu'aucun filet de pêcheur n'était assez solide pour soulever leur masse tumultueuse ». Aux îles Lofoten, au nord de la Norvège, on parlait d'une telle abondance de morue que les bateaux chaviraient sous le poids des filets. En automne, l'orge, l'avoine et le seigle chatoyaient dans les greniers restés vides tout l'été; aujourd'hui encore, la plus grande marque de courtoisie que puisse montrer une hôtesse finlandaise à l'égard de ses hôtes consiste à leur confectionner du pain noir avec le seigle de la nouvelle récolte. Et, dès le premier coup de froid de l'hiver, la plus rare des denrées — la viande fraîche — se retrouvera saignante et fumante sur l'étal du boucher. Les quelques morceaux non utilisés seront transformés immédiatement en soupes et ragoûts, tandis que le reste sera fumé, salé et séché, sans que soit gâché aucun morceau de la bête abattue, ni les entrailles ni le sang.

En raison essentiellement de leur grand nombre et de leur facilité de conservation, la morue et le hareng devinrent les deux principales denrées alimentaires de la Scandinavie et sa principale exportation. Le fait que la morue séchée et salée supporte la chaleur et l'humidité sans moisir la rendit populaire dans les pays du Sud de l'Europe et elle constitue encore aujourd'hui une denrée de base en Italie, en Espagne et au Portugal. La morue finit par se faire une réputation de bifteck de la mer, comme nourriture classique à bord de tout navire, et a nettement contribué à l'expansion de l'influence européenne sous les tropiques et au développement de la présence espagnole dans le Nouveau Monde.



Le rôle du hareng saur a été aussi important que celui de la morue dans le destin de l'Europe. Au XIIe siècle, il constituait la base du régime européen et l'on comprend facilement pourquoi. Deux de ces poissons très gras fournissent en gros 600 calories et plus de 70 grammes de protéines, ce qui correspond à peu près au besoin journalier en protéines d'une personne. Les harengs saurs ont sauvé de la famine de nombreux habitants de villes assiégées et ont assuré la subsistance de bien des armées. Indirectement, il contribua à lancer les plus grandes flottes d'Europe, plus d'un marin ayant appris les rudiments de la navigation à bord d'un harenguier.

Toutefois, malgré cette abondance de nourriture, les Scandinaves avaient des relations assez précaires. Le hareng qui une année apparaît au large par bancs de 9 kilomètres de longueur et autant de largeur peut l'année suivante disparaître presque complètement. L'explication de ce phénomène varie autant que les bancs. Dès le Xe siècle, un historien appelé Snorro attribua le caractère exceptionnel d'un banc de harengs et une belle récolte à un règne bénéfique. Mais, lorsque les harengs disparurent, la faute fut rejetée sur de « mauvais génies qui avaient immergé dans la mer un cheval de cuivre ». En 1549, le gouvernement danois (qui dirigeait alors la Norvège) s'inquiéta des risques de dégradation de la pêche au point d'adopter un édit : « Comme il est à craindre que Dieu ne nous retire sa bénédiction, en raison des nombreux péchés et vices des habitants des côtes, les collecteurs d'impôts, dans leurs districts respectifs, veilleront à ce que les habitants des ports de pêche mènent une vie vertueuse et chrétienne; qu'il y ait un prêche chaque dimanche exhortant les

Pendues en rangs d'oignons à des râteliers, les morues sèchent lentement à l'air froid et pur dans un village de pêcheurs des rocailleuses îles norvégiennes de Lofoten au nord du cercle arctique. Appelées à ce stade *stokkfisk,* ces morues peuvent être transformées en *lutefisk,* plat qui se prépare en faisant tremper le poisson dans de la potasse avant de le mettre à cuire.

fidèles à vivre pieusement pour inciter Dieu, par leurs prières de bons chrétiens, à étendre à l'avenir sa bénédiction sur nous ».

Le hareng était vénéré au point d'être considéré comme porteur de messages divins. En 1587, l'inquiétude se répandit à travers le royaume lorsque l'on découvrit sur les flancs de deux harengs pêchés dans la mer du Nord des lettres gothiques. Le roi du Danemark y vit l'annonce de sa mort, mais trois sages interprétèrent différemment le message : « A l'avenir, vous ne pêcherez pas le hareng aussi bien que les autres nations ». Cette prédiction se révéla juste mais, comme elle n'était pas moins obscure que la première, d'autres savants entreprirent de déchiffrer la prophétie apportée par les poissons. L'un des érudits publia un ouvrage selon lequel le message du hareng annonçait la ruine de l'Europe.

Même lorsque le hareng était abondant, il fallait toujours craindre qu'il n'y ait pas assez de sel pour conserver la pêche. Les eaux de la Baltique sont trop douces pour donner du sel en quantité appréciable et, bien que la salinité de la mer du Nord soit plus élevée, la pâleur et l'irrégularité du soleil empêchent les Scandinaves d'utiliser avec succès la méthode d'évaporation employée par les Français et les Espagnols. Par ailleurs, si l'on brûlait l'herbe des dunes le long de la côte occidentale du Danemark pour extraire le sel des plantes, procédé qu'utilisaient les Hollandais, la destruction des plantes facilitait la dispersion du sable, qui submergeait jardins et fermes. Les Scandinaves n'avaient d'autre solution que d'importer leur sel et les Germains y virent une occasion à saisir. Les marchands de Lübeck commencèrent par échanger du sel contre des marchandises et finirent par pénétrer en masse dans les ports scandinaves, reprenant en fin de compte le commerce lucratif des harengs. Les imposantes ruines gothiques de la cité de Visby qui faisait partie de la Ligue hanséatique dans l'île de Götland, en Suède, témoignent de la puissance et de la richesse que les marchands de la Ligue acquirent ainsi à leur profit.

L'amour du sel

En raison de sa rareté, le sel fut longtemps en Suède une denrée chère, une denrée réservée aux riches et une source d'envie pour les pauvres. Lorsque le prix du sel baissait, ceux qui tout d'un coup pouvaient s'en offrir se précipitaient pour en acheter et avaient alors tendance à l'utiliser avec une telle profusion pour leurs conserves qu'ils y gagnaient une soif terrible.

Le spectre de la famine qui jadis poussait les pêcheurs et les paysans à saler leur viande et leur poisson et à les amasser pour l'hiver ne menace plus les ménagères scandinaves, mais le goût pour les denrées salées subsiste et se manifeste de nombreuses façons. Les Finlandais qui rejettent le plus souvent le sel de leur corps à la chaleur du sauna connaissent ce que l'on appelle quelquefois une « faim de sel ». En Suède, le *smörgåsbord* serait insipide sans son éventail de poissons salés. Et, tant en Suède qu'au Danemark, de nombreuses ménagères achèteront encore de la viande ou de la volaille avec l'intention de les faire mariner, non pas comme jadis pour les conserver, mais pour les consommer tout de suite. Dans l'un et l'autre pays, les cuisiniers plongeront oie ou canard dans la saumure; parfois, ils ajouteront un peu de salpêtre comme agent de conservation et colorant. Ils laisseront ensuite baigner la volaille pendant deux jours pour ramollir les tissus des muscles et rendre la viande tendre et moelleuse. Les Danois et les Suédois appellent « éclatée » une oie préparée de la sorte. Au Danemark, le cuisinier fera bouillir l'oie dans de l'eau fraîche avec un peu de thym, et la servira en tranches épaisses avec de la moutarde forte, du pain de seigle aigre et une soupe de pois jaunes

contenant des poireaux, des carottes, des panais, des oignons, des céleris-raves et des pommes de terre, le tout arrosé de gorgées brûlantes d'aquavit glacée et de bière mousseuse. En Suède, l'oie « éclatée » sera bouillie et servie chaude avec une sauce à la crème fouettée, bien glacée et contenant une pointe de raifort.

Souvent, les Danois utilisent à la place de l'oie le canard qui est moins onéreux. Après l'avoir fait mariner, on peut également le faire cuire avec du céleri-rave, des carottes et les feuilles vertes d'un poireau. Le canard est servi coupé en morceaux avec, à part, les poireaux et carottes bouillis, les petits pois, des épinards, des pommes de terre persillées, du beurre fondu et, pour relever et lier ces parfums variés, la sauce à la crème fouettée au raifort bien glacée.

Lorsque le sel venait à manquer ou était trop cher, il fallait recourir à d'autres procédés, parfois très étranges, pour conserver les denrées périssables. Souvent la viande et le beurre étaient conservés dans du petit lait. Les Vikings procédaient ainsi et les Islandais continuent à le faire pour la préparation de leur plat national — la tête de mouton flambée. D'autre part, en un essai primitif de frigorification, ils enterraient le poisson dans le sol ou le déposaient dans des fentes de rocher. Bien entendu, le poisson fermentait et empestait des villages entiers, mais les habitants en arrivaient à trouver délicieux ce poisson fermenté. Il en subsiste une espèce en Suède; c'est le *surströmming,* hareng aigre de la Baltique, qui est certainement l'un des plats les plus curieux du monde et illustre de façon convaincante le dicton suivant lequel ce qui guérit l'un tue l'autre.

Attrapés aux mois de mai et de juin, les poissons sont plongés pendant vingt-quatre heures dans la saumure, puis décapités et nettoyés. Ensuite, ils sont entassés dans des barils que l'on roule l'été au soleil où on les laisse vingt-quatre heures pour déclencher le processus de fermentation. Un espace de 2 à 5 centimètres est ménagé sur le dessus de chaque baril, pour permettre au gaz qui se forme pendant la fermentation de s'accumuler sans provoquer d'explosion.

Placé alors dans un endroit assez frais, le hareng fermente plus lentement. Au fur et à mesure de la fermentation, son odeur s'intensifie progressivement et seul un nez averti peut déterminer le moment précis où il est prêt à être mis en boîte. Parmi les amateurs de *surströmming,* et ils sont nombreux, certains préconisent pour en améliorer le contenu de laisser la boîte pendant un an à une température de 20°. La boîte gonflera et, une fois bien bombée, sera ouverte avec précaution comme une bouteille de champagne. Il semble alors qu'un danger soit à craindre, celui du botulisme, mais il a été prouvé que cette spécialité était non toxique.

Le *surströmming* se mange avec du pain dur, mince comme du papier, et des pommes de terre bouillies généralement d'une variété en forme d'amande qui vient du Nord. C'est un mets fort et piquant. Il s'accompagne parfois de lait, mais le plus souvent de bière et d'aquavit. Certains Suédois l'avalent sans se soucier de son odeur, d'autres pour ne pas la sentir du tout le rincent d'abord dans de l'eau de Seltz.

Si la fermentation nous apparaît comme un procédé barbare de conservation des denrées alimentaires, il ne faut pas oublier que c'est le même processus qui donne le vin, le fromage, les anchois, la crème aigre, le yaourt et le babeurre. Sans la fermentation, les Scandinaves n'auraient jamais pu transformer le plus grande partie de leur production de lait du printemps et de l'été en produits laitiers qui se conservent. Ils n'auraient pas davantage pu devenir les importants fabricants de fromage et de beurre qu'ils sont aujourd'hui. Le Danemark est même parvenu ces dix dernières années à sortir un nouveau grand fromage — le riche et crémeux « Danallu ».

Il fallait garder du lait à boire, qui inévitablement devenait aigre.

On en fit une qualité et, à l'époque des Vikings comme plus tard, c'est un mets que l'on offrait à ses hôtes. Une saga raconte l'histoire d'un homme dénommé Bard qui servait à ses invités du pain et du beurre et de « grands bols de fromage blanc ». Comme ils avaient très soif, ils avalèrent le lait à grandes gorgées ; « puis Bard fit apporter du babeurre et ils le burent ».

On ne sait pas très bien ce qu'était ce fromage blanc. Ce n'était peut-être rien d'autre que le *skyr,* ou lait caillé, qui était un mets courant en Scandinavie. Aujourd'hui, on ne trouve le *skyr* sous ce nom qu'en Islande où il se consomme frais comme une sorte de yaourt. Jadis, en Norvège et en Suède, on gardait le lait pendant des mois d'affilée pour faire un autre produit appelé *syr.*

A la fin du siècle dernier, un homme goûta du *syr* et le décrit comme semblable à du lait « fraîchement tiré de la vache », mais ayant goût de « vinaigre mélangé avec quelque chose de plus amer que l'aloès ». De fait, il remplaçait parfois le vinaigre.

Dans les fermes de Norvège, les femmes avaient l'habitude de fabriquer une boisson appelée lait de *tette,* ainsi nommée à cause de la *tette,* plante à fleurs bleues des prés, qui servait de base à sa fabrication. Elles plaçaient au fond d'un bol quelques feuilles de *tette* sur lesquelles elles versaient du lait bouilli. Placé dans un endroit chaud, le lait épaississait; elles enlevaient alors les feuilles et prélevaient à la cuiller un peu de lait qu'elles mettaient comme ferment dans les fûts et barriques au fur et à mesure qu'elles les remplissaient de lait frais. Les qualités antiseptiques des feuilles de *tette* étaient telles que le lait de printemps ainsi traité pouvait encore être bu en hiver. Il avait alors sensiblement changé d'aspect et de goût et il fallait faire très attention de ne pas l'agiter pour ne pas en séparer le petit lait. On en retirait avec précaution une petite quantité de la barrique pour le verser dans des bols et l'on ajoutait parfois de la crème sure.

La constitution de réserves ayant dominé l'organisation ménagère scandinave jusqu'au XXe siècle, rien de ce qui était comestible ne devait être perdu. Et c'est ainsi que l'on faisait réduire le petit lait obtenu par la fabrication du fromage et du beurre, opération qui demandait des heures car le petit lait n'est guère que de l'eau. On mettait la pâte brunâtre ainsi obtenue dans des moules où on la laissait prendre, et on la mangeait comme un genre de fromage. Le célèbre fromage de chèvre norvégien est fait ainsi. Parfois, on buvait le petit lait qui restait et, d'après les vieux paysans norvégiens qui avaient l'habitude d'en lamper dans les champs, il n'y a rien de plus désaltérant l'été.

Les Scandinaves apprécient toujours les produits laitiers au goût aigre. Il est courant de voir un bol de lait posé sur le rebord d'une fenêtre ou au fond d'un placard comme une offrande aux dieux lares. Lorsqu'il a épaissi, on le poudre de sucre (au Danemark, on y ajoute des miettes de seigle aigre) et l'on remue vivement le tout. Bien que les Danois montrent cette prédilection pour le lait aigre ou caillé — *tykmaelk* comme ils l'appellent — c'est l'armée américaine d'Allemagne qui les a initiés à la crème aigre. Ayant commencé à en fabriquer exclusivement pour la consommation des G.Is., ils en découvrirent bientôt les multiples ressources en cuisine et cherchent activement à la promouvoir chez eux — rejoignant ainsi les Norvégiens, les Suédois et les Finlandais qui l'apprécient depuis des siècles.

Jusqu'à présent, j'ai parlé de la cuisine scandinave en général. Il est temps maintenant de dire qu'il n'y a pas à proprement parler de « cuisine scandinave », tout au moins si l'on pense à un unique chaudron que le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande partageraient et d'où tous les plats sortiraient avec sensiblement le même goût. De même qu'il y a des différences de caractère

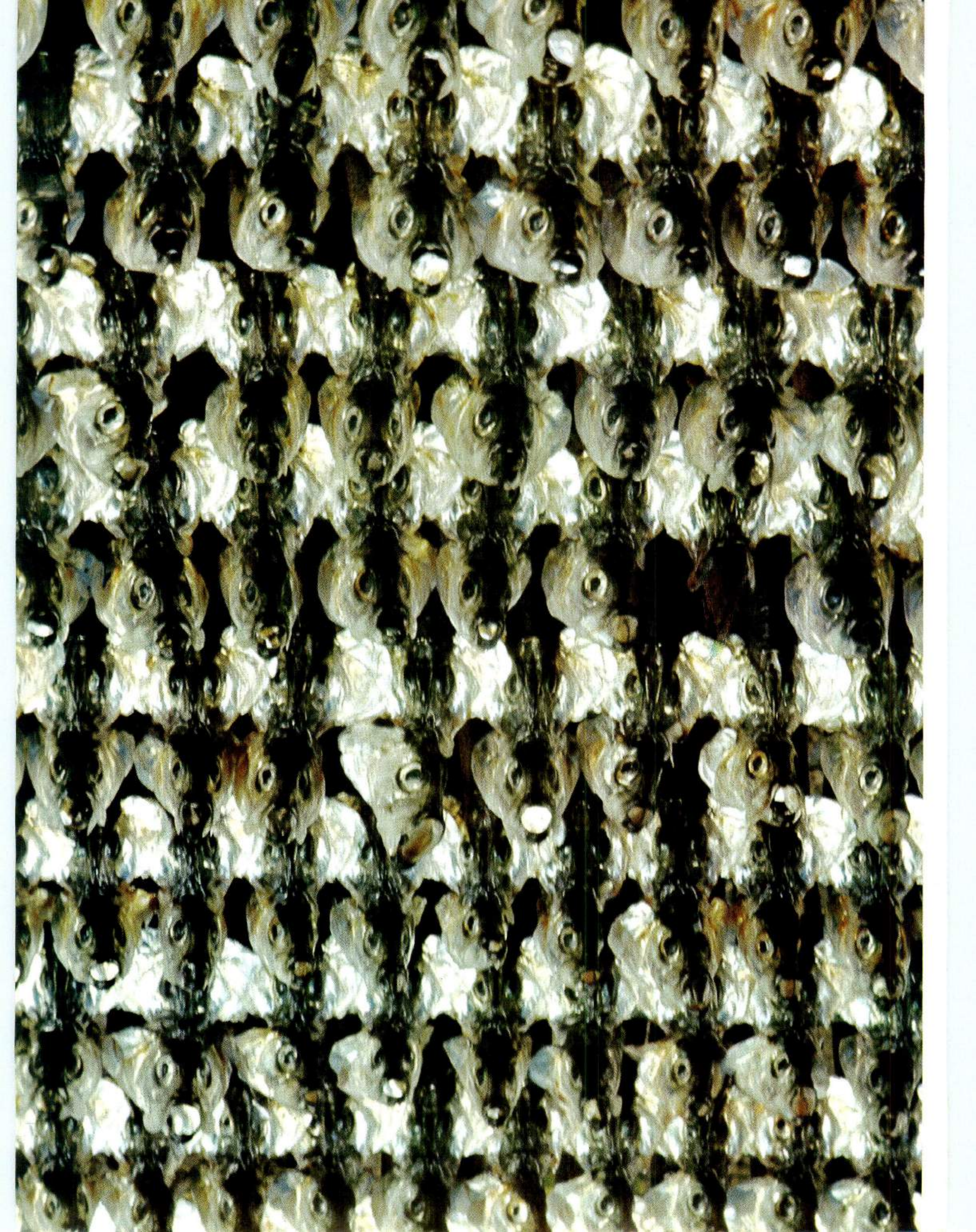
notables entre les Danois et les Suédois, proches voisins séparés par un étroit bras de mer, il y a des variations dans leur façon de manger. Et, même lorsque les ingrédients sont les mêmes, le résultat est différent.

Une cuisine qui varie avec le terrain

Tout ceci provient des pays eux-mêmes, de leur caractère propre. Le Danemark est un pays vert et vallonné. Sa nourriture est celle des champs et des pâturages, riche et grasse. La Norvège est entièrement montagneuse; dans un pays aussi abrupt, l'agriculture est difficile et les habitants ont depuis longtemps appris à compléter leur régime plus maigre avec le poisson de la mer. La Finlande, resserrée entre l'Union soviétique et la Suède, s'étend vers le nord recouverte par la forêt, et sa nourriture pousse dans l'humus, les coins ombrageux, les lits de mousse ou nage dans ses innombrables lacs aux eaux transparentes. La Suède réunit les particularités des trois autres pays et sa cuisine est donc variée. Quant à l'Islande, île dénudée, taillée dans la lave, sa cuisine nationale est aussi fruste que le paysage — forte mais pratiquement intraduisible en termes étrangers.

N'ayant pas été élevés dans la tradition de cette cuisine, les non Scandinaves ont l'avantage de pouvoir choisir parmi les recettes sans se préoccuper des règles rigides qui veulent que tel ou tel plat aille avec telle ou telle chose et avec aucune autre. Le *smörgåsbord* seul — qui en Suède se déroule cérémonieusement en quatre actes sur une table immense — comporte des douzaines de plats pour divers types de repas, depuis le pique-nique pour une chaude soirée d'été jusqu'au buffet, chaud ou froid.

Mais quelque chose d'autre plaide en faveur de la cuisine de ces pays : son ingéniosité. Avec notre manie de toujours vouloir étonner nos amis par nos performances culinaires, il nous est arrivé de nous surpasser au point de nous mettre à table trop épuisés pour jouir de notre propre cuisine. Si l'échine de porc rôtie farcie de pommes et de pruneaux, servie un soir de neige avec du chou rouge, des pommes de terre caramélisées *(pages 51, 190, 191)* et un grand verre de bière ne paraît pas aussi élégante qu'un pigeon à la maître Jacques, elle est bien plus facile à préparer et sa valeur nutritive est propre à réjouir les invités, en leur faisant prendre conscience du temps qu'il fait au dehors et de la chaleur qui règne à l'intérieur de la maison et au fond des cœurs.



Une alchimie de la Baltique : la métamorphose de l'argent en or



L'un des meilleurs
plats de poissons de Scandinavie est
le hareng fumé de la Baltique,
et nulle part il n'est aussi bon
que dans l'île danoise de Bornholm.
C'est là que l'on attrape les harengs,
qu'on les nettoie et qu'on les fume
dans la même journée; puis
on les expédie par bateau rapide
jusqu'à Copenhague où ils arrivent
souvent encore chauds, ayant conservé
tout leur jus et leur parfum.
Leur fragilité toutefois constitue
le plus grand défaut des
« Bornholmers » qui ne voyagent pas
bien et doivent être dégustés
au Danemark ou pas du tout.
Sur la photographie ci-contre,
on voit les harengs nettoyés et pendus
à des râteliers, prêts à être fumés.
A gauche, ils viennent de sortir
des vapeurs de la fumée d'aune
et, d'argentés, sont devenus dorés.
Et, ci-dessus, on les voit en filets
sur une tranche de pain de seigle
danois beurrée, garnis de radis, de
ciboulette coupée en petits morceaux
et d'un jaune d'œuf cru.

Pour 8 à 10 personnes

4 filets de harengs (salés, *matjes*, marinés ou assaisonnés à la Bismarck) coupés en petits morceaux
1/2 livre de langue (de bœuf ou de veau) cuite et finement hachée (facultatif)
5 pommes de terre à l'eau, froides et coupées en dés
3 tasses de betterave cuite, froide et finement hachée
2 pommes pelées, évidées et hachées
2 cuillerées d'oignons finement hachés
1 concombre mariné à l'aneth
4 cuillerées à soupe d'aneth frais haché
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc
Sel
Poivre noir fraîchement moulu

ASSAISONNEMENT :
3 œufs durs refroidis
1 cuillerée à soupe de moutarde
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc
6 cuillerées à soupe d'huile
2 cuillerées à soupe de crème fraîche

SAUCE :
3 cuillerées à soupe de jus de betterave
1/2 cuillerée à café de jus de citron
1/4 de litre de crème fraîche

N. du P. : Il est, je le répète, possible de remplacer l'aneth par des sommités fraîches de fenouil, auquel cas on utilisera des quantités moindres, le fenouil étant plus fort que l'aneth.

Sillsallad

SALADE DE HARENGS A LA SAUCE A LA CRÈME AIGRE

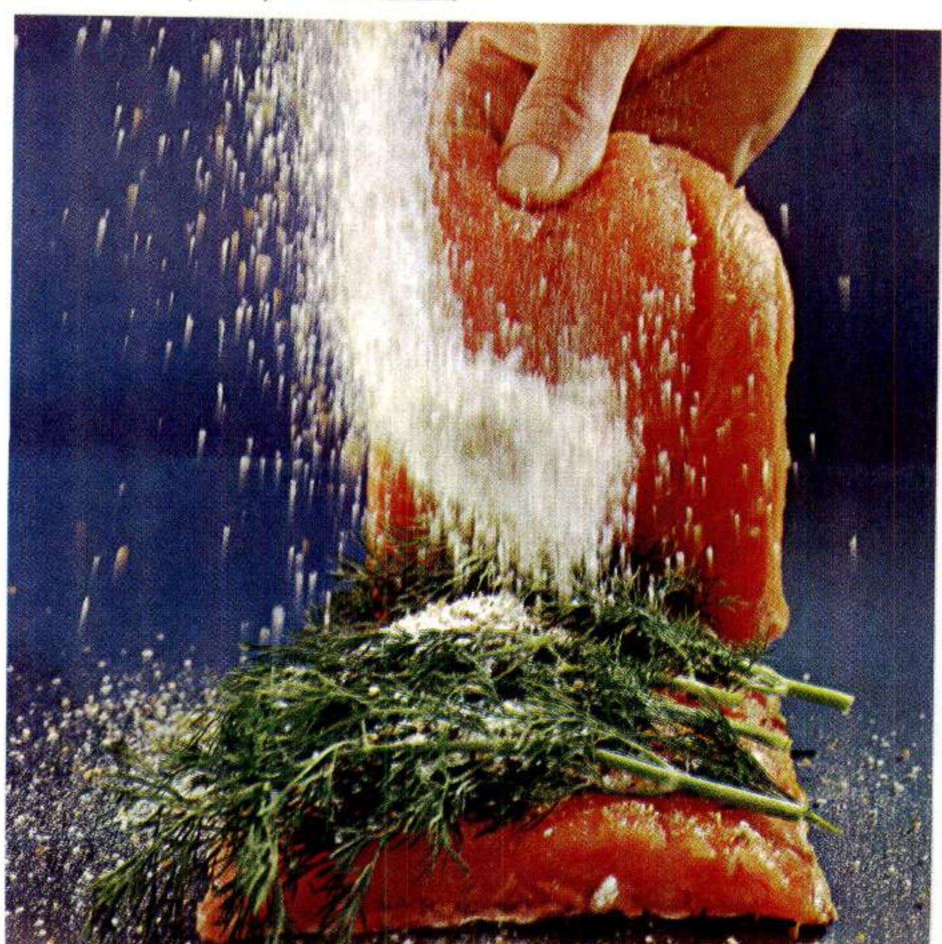
Dans un récipient, mélangez les harengs finement hachés, la viande (éventuellement), les pommes de terre, la betterave, l'oignon et le concombre. Liez le vinaigre et les 3 cuillerées d'aneth, ajoutez du sel et du poivre; goûtez l'assaisonnement. Versez sur les ingrédients de la salade et tournez doucement avec une cuiller en bois.

ASSAISONNEMENT : Ôtez les jaunes de vos œufs durs. Hachez menu les blancs, que vous mettrez de côté provisoirement. Avec le dos d'une grande cuiller, pressez au tamis les jaunes et recueillez dans un bol; ajoutez dans le bol la cuillerée de moutarde et formez une pâte homogène. Graduellement, ajoutez le vinaigre et l'huile, puis la crème et liez en battant; opérez par cuillerée jusqu'à ce que cette sauce ait la consistance d'une crème. Versez cet assaisonnement sur la salade, remuez-la légèrement mais à fond, recouvrez et réfrigérez pendant au moins 2 heures.

Juste avant de servir, transvasez dans un grand saladier ou dans un plat et poudrez avec les blancs d'œufs hachés et le restant d'aneth haché.

SAUCE : Liez à la crème fraîche le jus de betterave et le jus de citron, tout en tournant jusqu'à obtenir une sauce homogène. Servez cette sauce séparément.

Pour préparer du *gravlax* à la suédoise, mettre des brins d'aneth et un mélange de sel, de sucre et de grains de poivre blanc sur la moitié inférieure d'un morceau de saumon après en avoir enlevé les arêtes *(ci-dessous)*. Recouvrir de l'autre moitié *(ci-contre)* et laisser mariner.



Gravlax

SAUMON MARINÉ AU FENOUIL (OU A L'ANETH)

Pour 8 à 10 personnes

- De 3 à 3 1/2 livres de saumon frais (un morceau coupé dans la partie la plus large), nettoyé et débarrassé des écailles
- 1 gros bouquet d'aneth (ou, à défaut, des branches de fenouil)
- 1/4 de tasse de gros sel
- 1/4 de tasse de sucre
- 2 cuillerées à soupe de grains de poivre blanc, ou à défaut du poivre noir écrasé

Demandez à votre marchand de poisson de couper le saumon en deux moitiés dans le sens de la longueur et d'ôter l'arête principale, ainsi que les arêtes plus fines.

Prenez un plat à four bien creux ou une casserole émaillée, ou en verre, ou en acier inoxydable. Placez-y une des moitiés du poisson en le laissant reposer sur le côté peau. Lavez le bouquet d'aneth, séchez-le en le secouant, posez-le sur le poisson. (Si l'aneth est de la variété aneth de serre, qui n'est pas très parfumée, hachez-le et poudrez-en le poisson.) Dans un bol, mélangez le sel, le sucre et les grains de poivre. Poudrez cette mixture d'une façon régulière sur l'aneth. Disposez l'autre moitié du poisson dans le récipient, côté peau vers le haut, recouvrez d'une feuille d'aluminium et, au-dessus du poisson ainsi reconstitué, mettez un gros plat, que vous chargerez de poids bien répartis. Placez ensuite le récipient au réfrigérateur et vous l'y laisserez 2 à 3 jours. Toutes les 12 heures, retournez le poisson en l'arrosant avec la marinade, qui s'accumule dans le fond du récipient et en écartant légèrement les deux parties du poisson pour qu'elles s'imbibent correctement. A chaque fois, remettez en place le plat et ses poids.

Le *gravlax* enfin prêt, sortez le poisson de la marinade, râclez l'aneth et l'assaisonnement et, avec des serviettes de papier, tamponnez pour sécher. Placez les deux moitiés du saumon, la peau en dessous, sur un tranchoir et coupez des tranches fines en biais, en ayant soin de détacher la tranche de la peau.

Le *gravlax* est servi soit en hors-d'œuvre, soit au menu du *smörgåsbord ;* on l'accompagne d'une sauce moutarde *(Répertoire des recettes)*. Lorsque le *gravlax* sert de plat principal, on le garnit de quartiers de citron et de sauce moutarde; on l'accompagne de toasts et, éventuellement, de concombres en salade *(page 48)*.





II

Le passe-temps national des Danois

Qu'ils dînent chez eux ou au dehors — comme au restaurant de la Belle Terrasse, à Copenhague qui ressemble à un jardin d'hiver — les Danois considèrent que la bonne chère et les fleurs vont de pair. Dans les jardins de Tivoli, la Belle Terrasse s'enorgueillit de la beauté de ses bouquets et de la qualité de sa cuisine scandinave aussi bien que française.

Il y a, en Scandinavie, un dicton si répandu qu'il doit être vrai, tout au moins en partie, c'est celui-ci : les Danois vivent pour manger, les Norvégiens mangent pour vivre et les Suédois mangent pour boire. Quel que soit le bien-fondé du reste de l'aphorisme, le début en est indiscutable : les Danois *aiment* manger. La seule et unique fois où je vis leur Roi, il était à table. Il célébrait son anniversaire. Une foule de parents et d'enfants s'étaient rassemblés dans la cour du palais et l'acclamaient pour qu'il paraisse à son balcon. Finalement, il apparut à une porte-fenêtre, avec sa haute taille, ses grandes oreilles et un large sourire, et il tenait à la main une serviette de table blanche. A la grande joie de son peuple, il se mit à l'agiter en signe de reddition. Mais, lorsque les acclamations commencèrent à faiblir, le Roi ne laissa pas passer l'occasion : il rentra rapidement poursuivre son repas et ses sujets se dispersèrent, probablement pour prendre le leur.

Beaucoup de choses permettent de supposer que les Danois aiment manger. Non qu'ils soient tous gras et gros, mais une courte promenade à travers leur capitale, Copenhague, révèlera des étalages de victuailles si alléchants que le carillon des beffrois et clochers baroques de la ville sonnera bientôt aux oreilles du spectateur affamé comme un appel à table — ce qu'il est d'ailleurs souvent pour les Danois.

Pratiquement, chaque pâté de maisons dans le centre de la ville abrite un restaurant, un *snack-bar*, un café ou une boulangerie. Derrière les vitrines, les gâteaux danois se dressent en rangs jusqu'au niveau du comptoir — onctueuses volutes feuilletées, croissants, chaussons, ruisselants de sucre fondu, garnis de crème ou de confiture, parsemés d'amandes émincées. Je défie même les plus incorruptibles de rester plus d'une minute devant un tel étalage de calories sans entrer commander juste un petit gâteau et une tasse de café pour

compenser. A côté, dans les *snack-bars,* les *smørrebrød* (littéralement, pain beurré), confectionnés artistement avec tout un assortiment de denrées colorées et savoureuses, couvrent des plateaux de teck; leurs ruchés en feuilles de laitue et leurs garnitures de cresson les font ressembler à des fanfreluches. Et, dehors, tout le long du chemin qui sépare la place de l'Hôtel de Ville et de la Nouvelle Place Royale, et au-delà, on rencontre des marchands de fruits et de saucisses, placés aux points stratégiques tels des postes de secours dans une zone de guerre distribuant des vivres aux affamés qui se pressent.

Un petit pays très hospitalier

Pourquoi les Danois vivent-ils pour manger ? Qu'est-ce qui pousse certains d'entre eux à s'arrêter jusqu'à cinq ou six fois par jour pour se restaurer ? Pourquoi une remarque comme celle-ci : « Ce fut un bel enterrement, mais il n'y avait pas de betteraves rouges pour accompagner le rôti », nous semble-t-elle si comique alors qu'elle reflète si parfaitement les coutumes danoises ? Pourquoi les grands événements de la vie — baptêmes, premières communions, fiançailles, mariages — sont-ils marqués par des repas de fête et pourquoi, trente ans plus tard, les invités se rappelleront-ils très probablement quel en était le dessert ?

A mon avis, cela vient de ce que le Danemark est un petit pays. Ne disposant pas, comme leurs voisins du Nord, d'étendues naturelles sauvages où grimper et se promener, les Danois ont fait des plaisirs de la table leur passe-temps national, à la fois leur sport et leur distraction. Je pense que manger est aussi pour eux un moyen d'oublier, d'atténuer la réalité — et même d'aimer et d'être aimé. Un Danois a dit en plaisantant que la moitié de la population cherche à ce que l'on s'occupe d'elle et que l'autre moitié cherche quelqu'un dont s'occuper. Quel meilleur endroit pour se rencontrer qu'une table ? Ce n'est probablement pas pour rien que les Danois ont la réputation d'être le plus amical et le plus généreux des cinq peuples nordiques, toujours prêts à lancer une invitation à dîner ou à en accepter une.

Un monsieur que j'étais allé voir au ministère des Affaires étrangères — et dont le premier geste officiel à mon égard fut de m'inviter à partager à son bureau son déjeuner composé de sandwichs — insista pour que ma femme et moi vinssions chez lui le soir même pour y faire un dîner danois. Il téléphona à sa femme puis me regarda tristement; elle se présentait à la députation, devait assister à une réunion publique ce même soir et prenait l'avion pour le Jutland deux jours plus tard, mais pouvions-nous venir dimanche ?

Avant de me laisser le temps de le convaincre que nous ne voulions pas abuser de son amabilité ni de celle de sa famille, cet aimable Danois avait appelé sa mère. Pouvions-nous aller dîner chez elle ce soir ? Si nous n'arrivions pas trop tôt, disons vers 7 heures, cela laisserait le temps à notre hôtesse de préparer le dîner et naturellement son mari et elle-même seraient très heureux de nous recevoir.

Comment cette dame allait-elle faire face à cette invitation imprévue ? Nous nous posions la question tandis que notre nouvel ami nous conduisait du ministère des Affaires étrangères chez ses parents, à la périphérie de Copenhague.

La table scintillait de l'éclat de l'argenterie et des bougies. Des fleurs fraîches éclairaient les coins d'ombre. Notre hôtesse était une femme jolie et charmante, étonnamment détendue mais néanmoins très empressée à nous voir satisfaits autant qu'elle semblait l'être elle-même, ce qui est la marque d'une véritable hôtesse danoise.

Son mari, un homme jovial qui ressemblait à un Père Noël sans barbe, commença à porter des toasts. Si ma femme et moi-même avions ressenti une certaine gêne à venir, elle avait maintenant disparu et nous nous laissâmes bientôt aller à la chaude ambiance de la soirée, tout prêts à revoir ces gens charmants car nous avions l'impression de les avoir toujours connus.

Compte tenu de la hâte avec laquelle ce repas avait été organisé, le second plat, comme le premier — des bols fumants d'oxtail — fut excellent. Il se composait de porc très tendre accompagné d'une sauce relevée, de pommes de terre au beurre et de monceaux de ces délicieux champignons qui abondent au Danemark. Ensuite, nous eûmes non pas un, mais deux desserts : une salade de fruits frais — où entraient les dernières mûres du jardin, fraîches et charnues comme celles qui mûrissent lentement lorsque les jours commencent à diminuer — et le gâteau favori du fils de la maison, garanti de la veille, mais qui n'en était que meilleur de l'avis des Danois car la crème fouettée qui le garnissait avait eu le temps de bien l'imprégner.

Ce dîner fut le triomphe de ce que les Danois appellent *hygge,* mot qui implique à la fois un sentiment de bien-être, de confort physique et moral, lorsque le monde se réduit en quelque sorte aux dimensions d'une salle à manger et que les rideaux nous séparent de la nuit. C'est l'atmosphère que toutes les maîtresses de maison danoises essaient de créer pour leurs invités, quelque chose en supplément pour accompagner le repas et à laquelle le repas lui-même contribue.

Il faut plus de bougies, plus de fleurs pour parvenir à cette ambiance au Danemark que dans n'importe quel autre pays du monde. Il serait peut-être plus exact de dire des Danois qu'ils aiment moins manger que dîner. C'est ce que traduit l'un de leurs proverbes : « A table, il faut d'abord des fleurs; ensuite de quoi manger ».

Un miracle d'organisation agricole

Les Danois sont les heureux bénéficiaires d'un miracle agricole réalisé par l'homme. N'ayant pas les montagnes norvégiennes à gravir, les forêts finlandaises à abattre, ni les ressources souterraines de la Suède, ils s'attaquèrent il y a un siècle au défi que représentait leur terre.

Le sol était terriblement pauvre pour un pays qui avait des prétentions agricoles — rare et sableux le plus souvent, marécageux ou couvert de bruyères. Mais, à force d'imagination, ils transformèrent cet handicap en atout. Tandis que les autres pays européens bloquaient les tarifs à l'encontre des importations de céréales américaines qui étaient bon marché, les Danois les laissèrent affluer. Ils comptaient les utiliser pour nourrir le bétail puis exporter de la viande, des volailles et des produits laitiers à la Grande-Bretagne et à d'autres pays proches. Ce système leur évitait de cultiver eux-mêmes des céréales et leur permettait d'utiliser la terre qu'ils auraient dû y consacrer pour d'autres cultures à grand rendement. Au fur et à mesure que leur productivité agricole s'élevait et que le nombre de leurs animaux augmentait, ils trouvèrent dans le fumier des étables un engrais inespéré — qui leur permit d'accroître la fertilité de leur sol.

Les terres verdoyantes et bien entretenues du Danemark d'aujourd'hui ont un rendement que les autres pays nordiques pourraient leur envier. Le régime danois est le plus riche de Scandinavie. Il y a par exemple peu de plats que les Danois ne mitonnent pas avec le beurre et la crème que leur fournissent indéfiniment leurs vaches au poil brillant, noire et blanche ou rousses. Ils mettent de la crème dans les soupes, les salades, les sauces et les desserts. Ils la proscrivent de leur café par crainte de grossir. J'ai mangé un jour des pigeons nappés d'une sauce soyeuse à la crème à laquelle

Suite page 34





Deux bonnes dames de Copenhague en arrêt devant la vitrine d'un café hésitent avant de prendre une décision chère à leur cœur — quel genre de gâteau vont-elles acheter pour leur collation de onze heures ? L'étalage — qui est banal pour le Danemark et en montre l'opulence — comporte au moins 20 espèces différentes de pâtisseries onctueuses, depuis les gâteaux et tartes à la crème jusqu'aux légers gâteaux danois qui trônent sur les plateaux du haut. En une journée, cette boutique qui se trouve à proximité du Raadhuspladsen, ou place de l'Hôtel de Ville, vend 600 gâteaux danois — sans compter le reste — à ses clients friands de sucreries.

on avait mélangé une cuillerée à soupe de gelée de groseilles pour faire bonne mesure. Et, comme si ce n'était pas assez, la salade qui l'accompagnait se composait de petits morceaux de pommes acides nappés d'une crème fouettée non sucrée — un succédané de mayonnaise et, compte tenu de sa légèreté duveteuse, un bon succédané. Le dessert se composait de *romfromage,* nuage de crème fouettée, de sucre et d'œuf à la neige, imbibé de rhum brun et recouvert de cerises à la liqueur à seule fin de le ramener sur terre.

La nourriture occupant une telle place au Danemark, il fallait s'attendre à ce que le gouvernement en surveille la qualité, ce qu'il fait d'ailleurs avec zèle.

Les œufs sont estampillés un par un, ce qui permet aux détaillants de vérifier eux-mêmes qu'ils ont reçu de l'emballeur un envoi parfaitement frais. Le fromage est fabriqué à partir de lait et de crème analysés sous une surveillance étroite dans des laiteries, d'un blanc si étincelant que, les jours de soleil, les lunettes noires semblent de rigueur. Les glaces qui viennent de la même source sont ce que doivent être les glaces — de la crème glacée. Quant à la viande de porc, elle provient de cochons roses qui passent la totalité de leur brève et belle vie à paresser dans des porcheries chauffées et bien éclairées, avec tout ce qu'il y a de mieux, y compris leurs mères, des truies prolifiques qui deviennent énormes.

Un devoir agréable : manger

Le gouvernement danois fait si bien son travail, qui consiste à maintenir des normes de qualité élevées, qu'on pourrait l'accuser de soumettre le peuple à la tentation : c'est le devoir patriotique de chacun de manger — et de manger danois.

Le ministère de l'Agriculture est allé jusqu'à créer une organisation appelée Ekkodanmark qui est installée dans un bâtiment ultramoderne de Copenhague et dont l'unique tâche est de promouvoir la vente des denrées alimentaires danoises. Les ménagères danoises (ainsi que les touristes intéressés) peuvent s'y rendre pour assister à des démonstrations culinaires (données toutes les heures) et emporter des recettes préparées sous l'œil attentif de deux charmantes Danoises pleines de talent, Gudrun et Gerda, qui sont intimement convaincues que l'amour avec lequel on prépare un plat est aussi important pour sa saveur que n'importe lequel de ses ingrédients.

Tout ceci contribue à la bonne chère et à la bonne cuisine mais cela ne signifie pas que le Danemark soit le pays rêvé pour un cuisinier. Comme dans tous les pays nordiques, le climat a imposé ses restrictions et, même à notre époque de produits surgelés et de marchés de gros, le goût pour les légumes verts et les salades vertes y reste peu développé. Par ailleurs, le climat incite à la poésie. Chacun attend avec impatience les premières fraises, les premières pommes de terre nouvelles, les crevettes minuscules pas plus grosses que l'ongle qui sont accueillies avec autant de joie et d'émerveillement que l'éclosion des bourgeons de hêtre au début du printemps. C'est l'époque où les gens sortent en foule de leur réclusion pour admirer l'apparition des timides feuilles vertes qui voilent les branches gris-argent — et pour faire l'une des choses qu'ils préfèrent, à savoir déjeuner dans l'une de leurs auberges favorites et s'installer dehors pour déguster au soleil un repas constitué par ces sandwichs à une seule face (canapés) que les Danois appellent *smørrebrød.*

La cuisine danoise est essentiellement solide, abondante, souvent esprentée de façon appétissante et colorée sur des plats où chacun se sert. Elle n'est pas épicée sauf pour les mets où l'influence étrangère domine. Pour les plats qui demandent à être relevés, l'oignon, le persil ou la ciboulette haché feront l'affaire. Et, si un contraste semble



La petite ferme de Lykkegaard (la Ferme heureuse) est un gros producteur de récoltes diverses, de lait et de bovins.

s'imposer, on peut toujours utiliser le raifort, la moutarde, les betteraves ou concombres confits, ou garnir de concombres aigres-doux appelés *asier*.

De l'art d'accommoder les choses les plus simples

La viande et les pommes de terre forment la base du régime danois — sans compter le *smørrebrød* qui constitue le déjeuner de tout le monde de l'âge de neuf mois jusqu'à quatre-vingt-dix ans, et dont la composition et le goût vont du plus simple au plus compliqué.

On a dit du *smørrebrød* qu'il pouvait contenir tout ce qui se trouve entre ciel et terre. Le poisson toujours disponible et de première qualité est loin d'être aussi populaire dans ce royaume entouré par la mer qu'on pourrait le croire. Les Danois en servent généralement une fois par semaine comme entrée. Ils ne dédaignent pourtant pas la plie, qui est de la même famille que le carrelet (ils la font frire doucement au beurre pour que seul l'extérieur devienne croustillant tandis que l'intérieur reste moelleux et tendre, *page 53),* ni leurs huîtres qui ont un parfum délicat et pur et apportent avec elles une bouffée d'air marin.

La viande favorite des Danois est la viande de porc. On peut même affirmer que l'animal national du Danemark est le porc qu'un élevage contrôlé maintient svelte et néanmoins solide toute sa vie. Mais les Danois continuent à y apporter des retouches. Ils sont déjà parvenus à réduire de près d'un kilo le poids de la tête du porc, à redresser son dos arqué et à déplacer son centre de gravité de l'avant vers l'arrière. Les 11,5 millions de porcs élevés chaque année au Danemark dépassent en nombre les 4,5 millions de Danois, et le porc sous forme de jambons, d'échines, de lard et autres morceaux de couleur rose continue à être l'une des principales denrées d'exportation du pays. Quant à ce qui ne peut se vendre à l'étranger, les Danois sont tout disposés à le consommer eux-mêmes. Ils ont de nombreuses façons de préparer le porc, toutes excellentes. Mais, à mon avis, il est difficile d'en trouver de meilleures que rôti dans sa peau de façon à former une croûte craquante qui maintient le jus à l'intérieur, ou bien avec un mélange de pommes acides et de pruneaux *(page 51)*.

Malgré l'abondance des porcs et des vaches, la viande reste une denrée onéreuse pour la plupart des budgets familiaux danois car une grande partie en est exportée. Les Danois, comme tous les Scandinaves, achètent la viande en relativement petite quantité et la complètent de diverses façons. Ils apprécient les ragoûts et viandes à la casserole, mais leur recette favorite pour accommoder la viande est le *frikadeller (page 52)*. Ce plat peut se faire suivant plusieurs recettes, avec diverses viandes mais c'est avec un mélange de porc et de veau que je le préfère. Hachée et rehachée, la viande est mélangée avec des oignons coupés en petits morceaux, de la farine ou de la chapelure, des œufs et du lait ou (de préférence) de l'eau de Seltz pour l'alléger. Sous la forme de rissolles, elle est ensuite frite dans le beurre et l'huile jusqu'à ce que les deux côtés soient croustillants. En raison de son goût relativement fade, le *frikadeller* demande à être mangé avec quelque chose d'assez fort comme les betteraves confites au vinaigre *(page 48)* ou l'*asier*. En dépit de sa grande simplicité, le *frikadeller* est un plat qui suscite de vives réactions parmi ses nombreux partisans, une ménagère se croyant la seule à détenir le secret qui permet de le réussir tandis qu'une autre n'aura que dédain pour le *frikadeller* préparé de *cette* façon.

On utilise différemment le porc et le veau hachés. On enlève le dessus d'un gros chou, on l'évide et on le farcit de viande. Recouvert de son chapeau, on l'entoure ensuite d'une gaze puis on le met à cuire à petit feu; ce plat se sert bien cuit avec du beurre fondu. Ou bien, on applique le mélange de *frikadeller* — le hachis comme on l'appelle



Pour garder le contact avec la terre qu'ils aiment tant, de nombreux Danois résidant dans des villes louent à la municipalité des petits jardins et une cabane. Kristen Olsen, couvreur en chaume à la retraite, verse F 200 par an pour pouvoir faire pousser des pommes de terre, des carottes, des laitues et des fraises sur un lopin de terre à la périphérie de Roskilde. On le voit ici offrant le café à ses voisins, les Harald Jensens.

quelquefois — autour d'un chou-fleur, on entoure le tout d'une gaze et on le met à cuire doucement. Ou bien encore, on peut faire avec la viande des boulettes de la taille d'une cuiller à café que l'on précipite dans un bouillon brûlant.

Le bœuf comme le veau peuvent être excellents au Danemark mais, comme les fermiers avaient pour habitude d'attendre que les vaches soient vieilles et sèches pour les abattre, les Danois gardent le souvenir de viandes coriaces, et c'est peut-être la raison pour laquelle le *hakkebøf* continue à bénéficier d'une grande faveur. *Hakkebøf,* littéralement, veut dire bœuf haché, mais viande hachée conviendrait mieux. Sous forme de rissolles, la viande est sautée, puis servie avec de la sauce brune épaisse et des oignons dorés.

La volaille danoise est également de première qualité. Mais, à l'instar des vaches, les poulets tout récemment encore étaient plus appréciés comme producteurs que comme candidats à la rôtissoire, même si leur viande était fort estimée. Cette notion a été abandonnée, et l'élevage en masse de poules au poitrail rebondi a fait de l'une des volailles les plus chères du Danemark, la meilleure marché. Heureu-

sement, l'ancien respect qui entourait le poulet à la table du dimanche soir demeure, et de nombreux Danois ne connaissent pas de meilleure recette pour préparer le poulet que de le farcir de persil et d'un gros morceau de beurre, puis de le faire cuire à feu doux dans une cocotte en fonte *(Répertoire des recettes)*. Au moment de servir, ils ajoutent de la crème épaisse à la graisse imprégnée de persil, puis versent cette sauce dorée et parfumée sur le poulet.

Quels sont les légumes, en dehors des pommes de terre, que les Danois mangent avec cette viande ? Les poireaux, choux frisés, carottes, betteraves, céleris-raves et choux ont occupé pendant longtemps une place prépondérante dans la cuisine danoise car ils se conservent tout l'hiver et peuvent être utilisés d'un bout à l'autre de l'année. Entre les mains d'une ménagère danoise, le chou frisé, de dur et de ratatiné, devient tendre et appétissant après avoir été d'abord bouilli puis haché menu et enfin servi avec une sauce à la crème *(Répertoire des recettes)*. Le chou frisé ainsi préparé accompagne parfaitement un des vieux plats préférés des Danois, l'échine de porc fumée (maintenant exportée par le Danemark) et va également bien avec le jambon. La même cuisinière prendra un chou et le servira braisé, mariné ou parfumé avec des graines de cumin. Elle saura aussi exactement ce qu'il faut faire pour transformer du chou rouge en un plat de fête en y ajoutant une pomme acide coupée en tranches et un peu de jus de groseilles, mélange qui donne un goût piquant bien plus fin que le vinaigre seul qui est l'assaisonnement traditionnel de ce légume. Le chou rouge ainsi préparé est servi avec du porc, de l'oie ou du canard rôti *(page 190)*.



Douze célèbres fromages danois figurent sur cette photo. De gauche à droite, sur la rangée du haut : le Tybo, fromage du Nord-Ouest du Jutland qui contient des graines de cumin — moelleux, il a un goût de noisette; le Danbo, ferme et doux; le Brie danois. Dans la seconde rangée : le Havarti à pâte demi-molle et légèrement acide; le camembert danois; le Christian IX, hommage au roi de la fin du siècle, rafraîchissant et légèrement acide. Troisième rangée : le Saint-Paulin danois; le Crèma Dania, nouveau venu de classe parmi les meilleurs fromages du monde; le Bleu danois; et le Port-Salut danois. Sur la rangée du bas : le Gruyère danois onctueux et au goût de noisette; et à nouveau le Tybo, cette fois sans grains de cumin.

Jadis, par raison d'économie, la ménagère danoise, comme ses consœurs étrangères, utilisait des morceaux des animaux tels que les abattis de volaille et le cœur de bœuf, et les plats confectionnés de la sorte ont survécu, notamment le *blodbudding* — le boudin. Le ragoût et la soupe d'abattis sont des expédients de longue date. Le cœur de bœuf, farci de persil et de beurre, mitonné dans le bouillon et servi dans une sauce épaisse à la crème avec de la gelée de groseilles en est un autre, et peut être un plat excellent au goût légèrement rance. La fausse tortue, euphémisme pour la tête de veau, en est encore un autre et constitue l'un des plats les plus compliqués de la cuisine danoise. Il demande des heures de travail mais, lorsque l'on ajoute la viande et la langue coupées en morceaux à un bouillon couleur acajou et parfumé au Madère, le mal qu'on s'est donné commence à paraître rentable; et quand on met à flotter sur le dessus de minuscules boulettes de pâte ainsi que des œufs durs coupés en triangles jaune et blanc, on se trouve récompensé.

Le *forloren skildpadde* — comme on appelle la tête de veau — se sert dans des assiettes à soupe et les Danois en sont très friands (*).

Si beaucoup d'étrangers peuvent ne pas aimer la tête de veau, peu résistent au pâté de foie danois *(page 53)*. Fait de foie de porc ou de

(*) N. du P. : La tête de veau en tortue est un grand classique de la cuisine française. On la trouve également en Belgique. Il n'est pas certain du reste que la tête de veau en tortue, plat « gothique », porte ce nom en raison des herbes à tortue qui figurent dans la sauce. Certains y voient l'évocation de la forme du plat tel qu'il est présenté dans d'anciens ouvrages.

A Assens, au Danemark, le laitier fait encore ses tournées avec une carriole à cheval et annonce sa venue avec une clochette. Malgré des scènes aussi charmantes et désuètes que celle-ci, l'industrie laitière danoise est l'une des plus modernes du monde et le 1,4 million de vaches que compte le pays donnent près de 40 millions d'hectolitres de lait par an.



veau auquel on ajoute un peu d'anchois, ce célèbre *postej* danois est plus ferme qu'un pâté français et peut-être moins fin, mais il est excellent sur une tranche de pain de seigle garnie de lamelles de concombre aigres-doux et de petits cubes de gelée de viande couleur topaze.

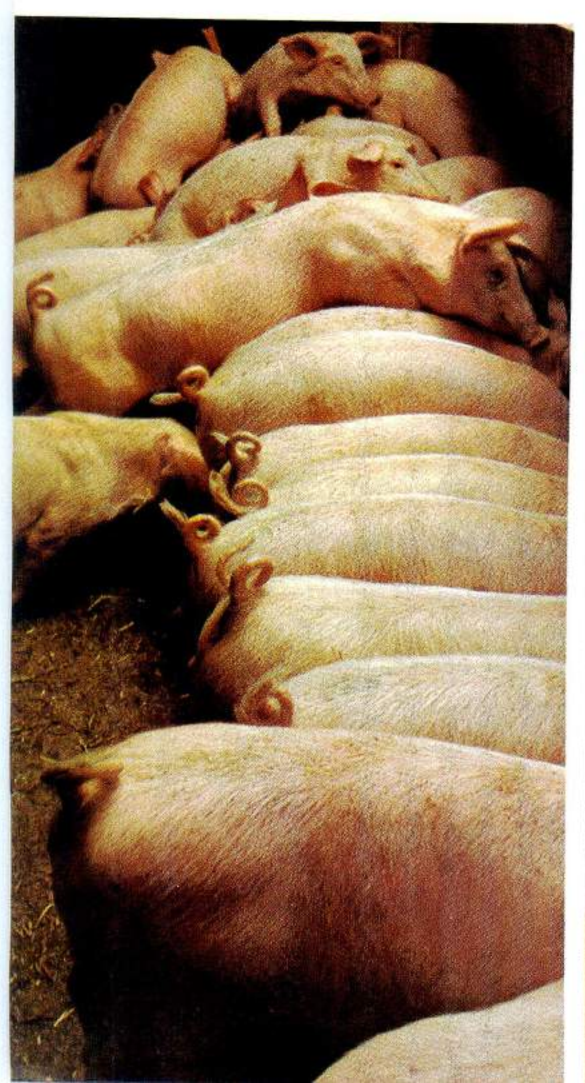
Le pâté de foie est un élément essentiel d'une institution danoise, le *kolde bord* — ou buffet froid.

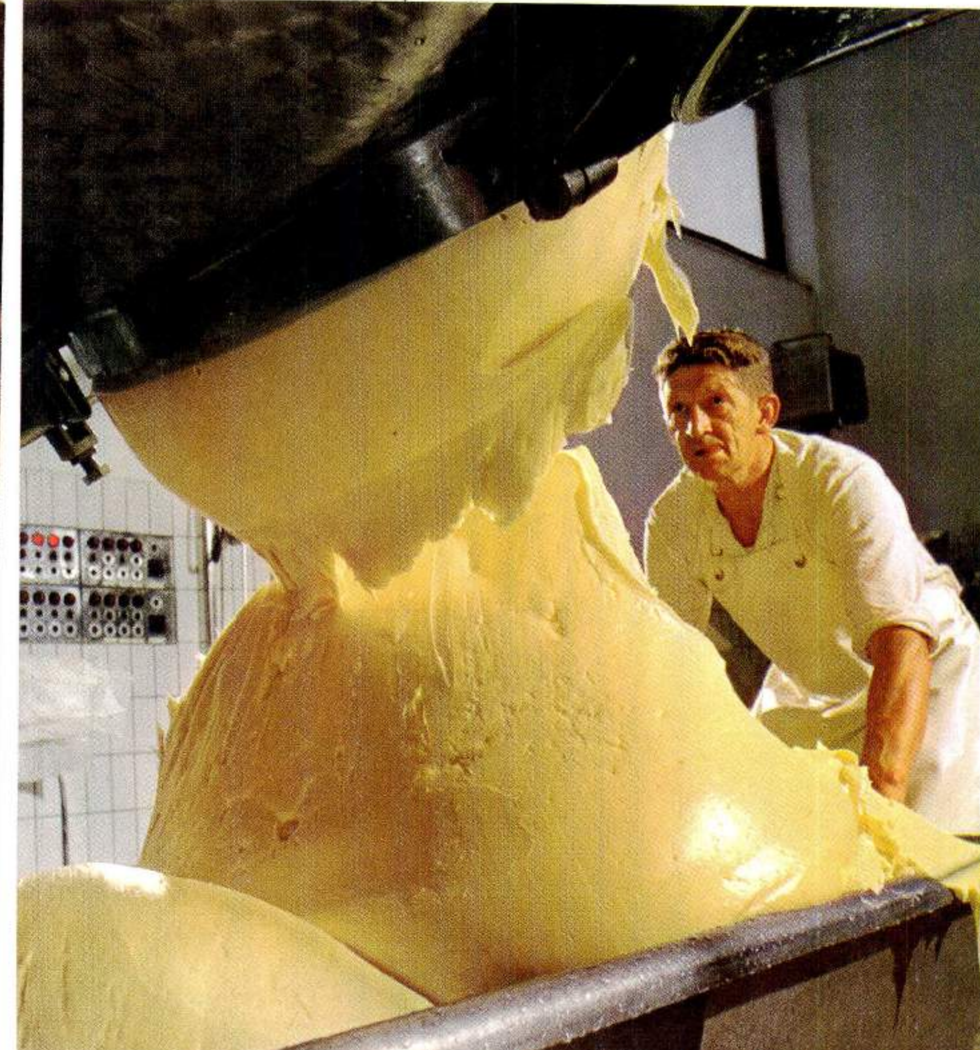
Le *kolde bord* ressemble beaucoup au *smörgåsbord* suédois mais s'en distingue par ses salades et des spécialités comme le *rullepølse,* roulade de viande de veau, de bœuf ou d'agneau bardée de lard et épicée. Le buffet froid comporte tout ce qu'il faut pour confectionner soi-même un *smørrebrød,* notamment le hareng et le fromage danois, qui est à lui seul tout un programme.

Un genre de buffet froid constituait le « *brunch* » (contraction de *breakfast* et de *lunch* et repas qui remplace à la fois le petit déjeuner et le déjeuner) habituel du dimanche dans la famille chez laquelle je vivais lorsque j'étais étudiant à Copenhague, et le rappel de sa munificence me donne l'eau à la bouche.

Ces mêmes personnes qui en semaine avalaient sans sourciller au petit déjeuner des flocons d'avoine poussiéreux, pas cuits, légèrement arrosés de lait et de sucre, se transformaient soudain en gourmets, s'excitant le palais avec de minuscules radis, cherchant parmi les plats réunis le morceau d'anguille ou de saumon fumé qui leur convenait le mieux pour mettre sur leur pain beurré. Ils poussaient de profonds soupirs de satisfaction chaque fois qu'ils goûtaient quelque chose de nouveau et se frottaient le ventre jusqu'à ce

La corne d'abondance agricole du minuscule Danemark déverse chaque année une quantité stupéfiante et presque miraculeuse de produits alimentaires : 11,5 millions de porcs, 176 000 tonnes de beurre crémeux, 52 millions de poulets, 1 milliard et demi d'œufs. Cette production de masse va de pair avec une qualité élevée. L'œuf que l'on voit au premier plan de la photographie de l'extrême droite porte un numéro correspondant à un code qui indique qu'il a été livré à l'usine par le fermier moins de 48 heures avant d'être emballé pour la vente.



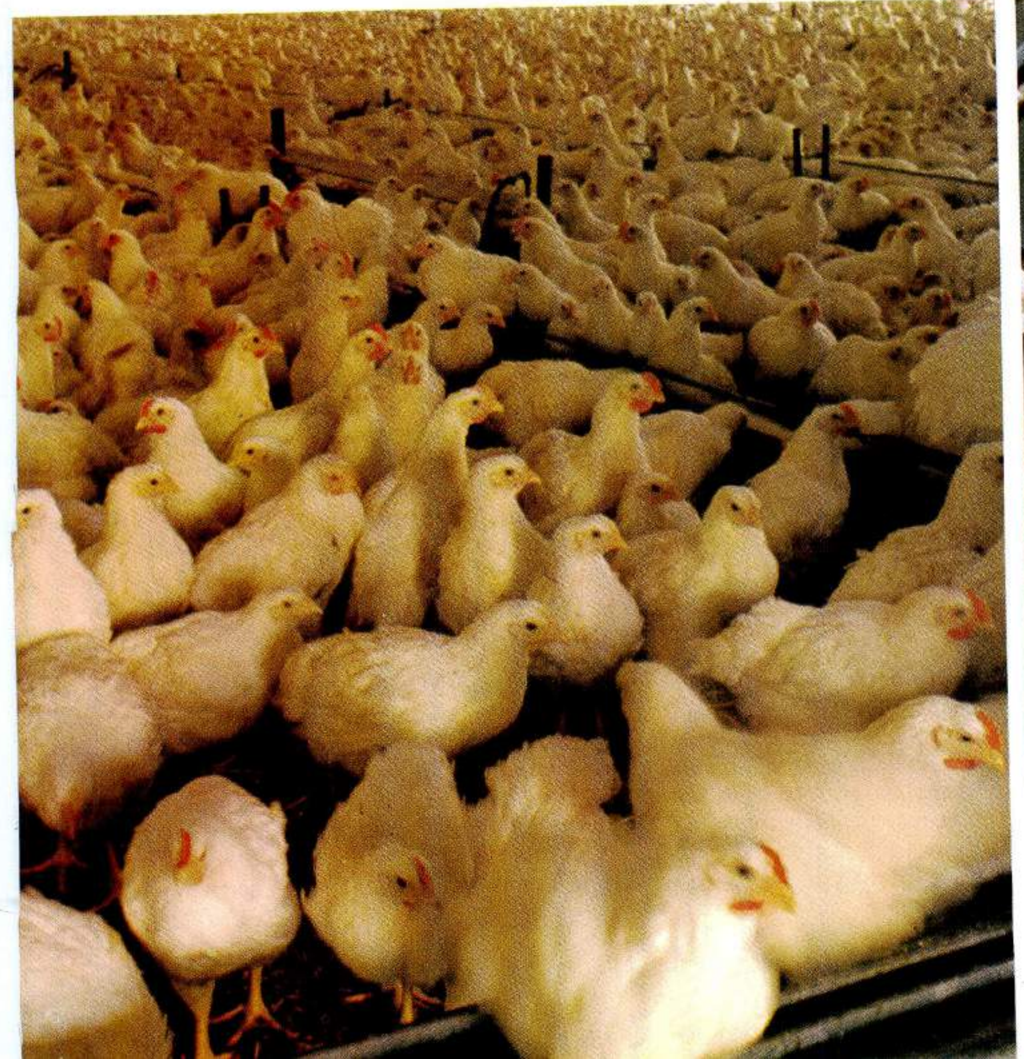


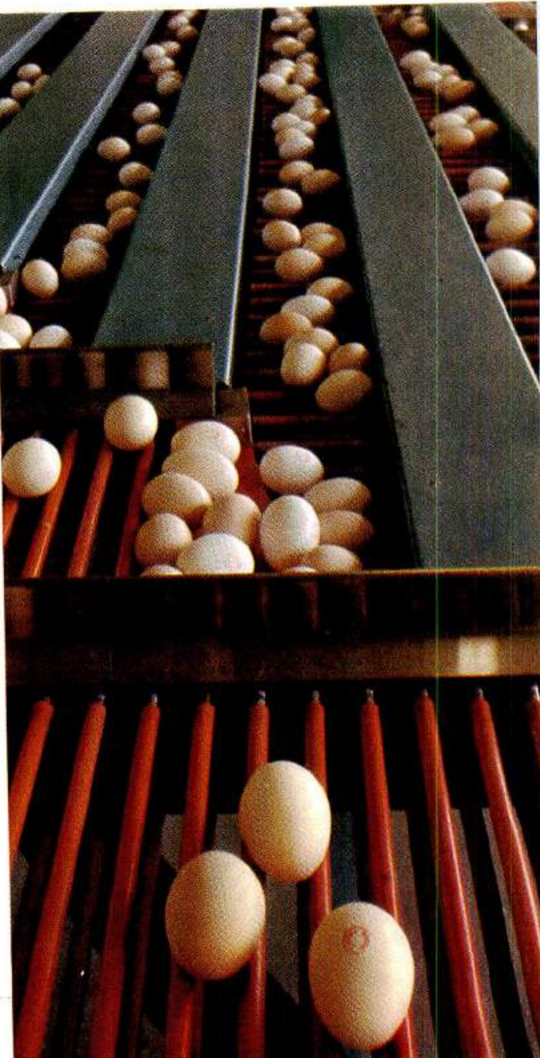
que plus rien ne demeurât sur la table et qu'eût sonné l'heure d'une petite sieste.

Il ne fallait guère espérer de dessert après le buffet froid. Néanmoins les desserts sont fort appréciés des Danois et par-dessus tout les crêpes fourrées de glace à la vanille, la mousse au citron et les couronnes de crème remplies d'ananas ou de pêches coupés en dés. Il y a aussi les merveilleux puddings aux fruits dont le meilleur est le *rødgrøt med fløde,* combinaison impossible de mots que seuls les Danois peuvent prononcer, les laissant couler de leurs lèvres aussi doucement que la crème d'une cuiller. Cela signifie gruau rouge à la crème, mais c'est en fait un pudding, un mélange très douceâtre de jus de framboise et de groseille épais auquel on ajoute beaucoup de crème.

Le gâteau aux pommes danois n'a rien d'un simple gâteau; ce sont des couches successives de compote de pommes et de chapelure mélangée à du beurre et du sucre, souvent couronnées, comme l'on pouvait s'y attendre, d'une mer de crème fouettée dans laquelle flottent parfois quelques cuillerées de confiture de framboise. Parfois, on y ajoute des macarons écrasés. Une variante du gâteau aux pommes porte le plus joli nom de tous les desserts danois : la jeune fille voilée. Il se compose de chapelure de pain de seigle, de compote de pommes et de chocolat râpé, le tout recouvert de crème fouettée (*Répertoire des recettes*).

Bien qu'un dessert aux fruits — ou tout simplement un fruit et du fromage — termine souvent le repas du soir au Danemark, cela ne signifie pas forcément que les agapes sont finies. Quelques heures plus tard, lorsque chacun peut trouver une petite place dans son





estomac, des gâteaux, pâtisseries et petits fours font invariablement leur apparition avec le café; ils sont tellement bons et variés qu'un chapitre spécial leur sera consacré plus loin dans ce livre.

Comment s'étonner qu'au Danemark, lorsque vous êtes allé dîner dehors, vos amis vous demandent presque invariablement après non pas si vous avez passé une bonne soirée ou rencontré des gens intéressants mais ce que vous avez mangé.

Si la maîtresse de maison danoise est une bonne cuisinière (et elle l'est), c'est probablement parce que sa mère, avant elle, l'était et qu'elle n'a pas oublié ses leçons. Cela explique cet attachement souvent obstiné aux traditions, que déplorent ceux qui aimeraient introduire des mets nouveaux, voire des usages nouveaux.

Je me rappelle l'attachement romanesque d'une fermière pour sa cuisinière à charbon. Elle avait doté sa cuisine de tous les appareils modernes possibles, y compris une machine à laver et une essoreuse électrique, mais elle se refusait à faire la cuisine au gaz. Sa mère lui avait appris à cuisiner sur un fourneau à charbon et elle ne voulait pas abandonner le monstre de fer inusable et laid qui encombrait une grande partie de sa cuisine. Elle connaissait son comportement aussi bien que celui de son mari et montrait l'endroit où elle pouvait maintenir les plats au chaud pour les enfants lorsqu'ils rentraient des champs, celui où elle pouvait laisser une soupe sans qu'elle risque de déborder.

En cette période d'évolution culinaire qui est la nôtre, et compte tenu des progrès rapides de la culture du supermarché, il faut peut-être admirer un pareil entêtement. Il nous garantit au moins que beaucoup de bons vieux plats subsisteront pendant encore une ou deux générations. Néanmoins, la cuisinière danoise a de quoi être fière : non seulement sa cuisine est bonne mais elle a derrière elle un long passé de bonne chère et de gastronomie.

En fait, la cuisine danoise est la résultante de deux traditions culinaires — la cuisine de cour et la cuisine paysanne. La première donne un certain ton aux repas, la seconde assure le maintien du bon sens à table. On peut retracer l'évolution de la cuisine de cour à travers les quelques livres de cuisine qui furent édités à l'intention des aristocrates, des patriciens et par la suite de la bourgeoisie au cours des siècles passés.

Le premier de ces livres en danois parut en 1616 et, chose surprenante, semble avoir été assez austère, compte tenu de la frivolité de ses lecteurs. L'auteur — que certains Danois aimeraient croire allemand — déplore la déchéance de l'homme et voit dans la cuisine la punition de son péché. D'après lui, le déluge a altéré le goût des aliments et l'homme a été forcé de travailler pour y remédier. La cuisine danoise semblait quand même avoir déjà pris un tour extravagant et inconsidéré — avec, par exemple, les pâtés de viande, qui contenaient des oiseaux et des levrauts vivants, glissés sous la croûte probablement à la dernière minute, pour s'échapper au moment de servir et amuser les invités ébahis par leurs cabrioles au milieu des assiettes.

Emprunts à la cuisine française

Mais tout ceci devait bientôt changer au profit des Danois. Des chefs vinrent de France démontrer que l'homme pouvait retrouver la grâce par les bienfaits de la cuisine française. Tels des missionnaires, ils prêchaient dans les cuisines des palais et des châteaux et, bientôt, leurs recettes et leurs techniques trouvèrent le chemin des demeures plus modestes. Le Danemark a à l'égard de la France une dette bien plus importante qu'il ne le croit.

A la fin du XVIII[e] siècle, un cuisinier, dans un château de l'île de Fyn,

entreprit de propager la lumière encore plus loin en publiant un livre de cuisine « à l'intention de la brave ménagère ». Bien que ces recettes comptassent à l'époque parmi celles que la cuisine française eût le plus influencées, certaines prirent une allure étrange. Mais il est vrai que l'époque et les mœurs d'alors étaient étranges. La nouvelle friandise venue d'Amérique — la pomme de terre — n'avait pas encore acquis sa place d'aliment de base, et se servait en dessert, chaude et salée, dans un napperon.

Au XIXe siècle, une Madame Mangor apparaît. Bien que danoise, elle abandonna ses préjugés culinaires et choisit de se faire appeler Madame au lieu de Fru, qui signifie Madame en danois. Femme raffinée, elle implorait ses lecteurs de prendre un plat d'argent pour aller à la cave chercher des pommes; mais elle avait aussi son côté pratique, et ses recettes — malgré leurs extravagances occasionnelles — contribuèrent à donner le ton de la cuisine et de l'hospitalité danoises telles qu'on les retrouve aujourd'hui. Son livre devait être bon : il fut réédité quelque quarante fois.

Madame Mangor conseillait à ses lecteurs d'utiliser trois « épices du cru » pour la préparation des mets. La première était la ponctualité — « en ayant des heures de repas précises et respectées ». La seconde était « une nappe blanche comme neige et une table bien mise ». Et la troisième était la plus importante de toutes : « le visage aimable, avenant de la maîtresse de maison, qui, tel le soleil, rayonne sur chaque chose et chasse les petits nuages de mécontentement ou d'ennui qui peuvent flotter dans le ciel domestique et parfois se transformer en orage ». Les maîtresses de maison danoises utilisent toujours ces trois épices.

La nostalgie d'une nourriture simple

L'autre tradition culinaire danoise, la cuisine paysanne, vient de l'époque relativement récente où la plus grande partie de la population vivait à la campagne. La terre était alors loin d'apporter aux Danois les riches et nombreux plaisirs d'aujourd'hui et la nourriture du paysan moyen était simple à l'excès. Certains des plats de base d'alors subsistent encore aujourd'hui, peu modifiés, et remplissent certains Danois de nostalgie. On peut citer parmi eux le *porridge* au lait avec un trou au milieu pour y ajouter du beurre, le jus de porc salé avec des pommes de terre bouillies (l'un des plats favoris du défunt roi Christian X) et l'*øllebrød,* une épaisse soupe brune faite de bière douce et de croûtes de pain de seigle rassis.

Peut-être, dans ce vieux Danemark rural, trouve-t-on une autre explication à la vénération des Danois pour la nourriture. La vie dans les fermes était une suite d'épreuves dans un pays plat et balayé par le vent où la pluie et l'hiver rivalisaient de mélancolie. L'heure des repas était l'unique répit de la journée qui autrement aurait été bien morne.

Le petit déjeuner comportait presque invariablement du hareng sous une forme ou sous une autre, ceux qui étaient salés étant mis à tremper la veille pour ne pas être ensuite « noyés dans la bière » — allusion à la soif qu'ils pouvaient donner. Du lait aigre et du pain accompagnaient le hareng. Ensuite, il y avait le *øllebrød,* la soupe à la bière et au pain dans laquelle on versait souvent du lait pour faire des grumeaux caillés. Ainsi réconforté, chacun vaquait à ses occupations jusqu'au moment, vers le milieu de la matinée, de prendre un *tidbid* — du fromage ou de la viande sur du pain, une bière et peut-être même un *snaps* — un coup d'aquavit. A midi, le troisième repas de la journée était mis sur la table. D'une manière générale, il se composait essentiellement de *porridge* sous une forme ou sous une autre, mais pouvait aussi comporter du chou ou de la soupe de babeurre *(page 55)*,

des pois jaunes, des pommes de terre, du jus de viande, de la morue séchée cuite à l'eau. Parfois un extra s'y ajoutait sous forme de crêpes, ou bien de petits choux appelés *aebleskiver*. Cependant, même si ce repas avait été parfois lourd, personne n'aurait songé à travailler tout l'après-midi sans une pause café et une petite collation pour tenir jusqu'au repas du soir. Le dîner se composait généralement de *porridge* — peut-être de l'orge bouillie dans du babeurre, cuite lentement et surveillée pendant la journée par la grand-mère. Et, juste avant d'aller se coucher, il y avait souvent une tisane pour faire passer le tout.

Bénédictions pour les invités

La nourriture inspirait le respect au Danemark, comme dans toute la Scandinavie. Si quelque aliment tombait par terre, on le ramassait, on le nettoyait et on le mangeait. Encore aujourd'hui en société, un Danois ne manquera jamais de dire à la fin d'un repas « *Tak for mad* », mot à mot « Merci pour ce repas ». Et la femme, la mère, l'hôtesse répondra toujours ravie « *Velbekomme* » que l'on peut traduire par « s'il vous plaît » mais est en fait bien plus une bénédiction : « Puisse-t-il vous convenir ».

Dans une ferme, la femme du fermier avait le titre officiel de *Madmor* — mère nourricière. Et c'est vraiment ce qu'elle était, quelqu'un sur qui tout le monde pouvait compter et, pourtant, malgré toute son importance, elle n'avait pas le droit de s'asseoir à table. Tandis que les hommes étaient assis autour d'une longue table (à dessein étroite pour que les traînées de soupe et de *porridge* laissées par les cuillers dégoulinantes entre l'écuelle commune et leur bouche soient courtes), les femmes se tenaient debout. La femme du fermier était souvent tellement occupée à servir son mari et les domestiques que ses enfants se demandaient à quel moment elle mangeait en admettant qu'elle pût jamais le faire. Même la nourrice leur paraissait un peu privilégiée; elle n'avait, tout en restant debout, à donner qu'une cuillerée sur deux de son *porridge* au bébé qu'elle tenait sur le bras.

Mais si dure et si austère qu'eût été cette vie, elle semblait avoir une âme au moment des repas animés par la conversation, surtout pendant les longues soirées de printemps lorsque les bavardages et les évocations du passé pouvaient se prolonger longtemps dans le crépuscule.

Et puis il y avait l'écuelle — l'écuelle commune dans laquelle chacun puisait. Malheur à celui qui prenait plus que sa part, comme le pauvre Jens, qui, selon la légende, plongea sa cuiller si près du trou ménagé pour le beurre au milieu du *porridge*, qu'il porta à ses lèvres bien plus que sa part de cet or fondu. Peut-être son crime serait-il resté inaperçu, si quelqu'un n'avait pas plongé le regard dans sa chope de lait et aperçu les traces de beurre accusatrices qui flottaient sur le dessus. Réprimandé, Jens avait une excuse toute prête — il avait les lèvres tellement gercées qu'il avait eu besoin de beurre pour calmer la douleur.

L'écuelle commune a depuis longtemps disparu des tables danoises mais le sentiment communautaire presque tribal demeure. Et c'est peut-être cela qui, en fin de compte, pousse les maîtresses de maison danoises à acheter toutes ces fleurs et bougies et à tellement soigner leurs repas, et qui incite leurs invités à s'unir à la fin du repas pour les en remercier.

Le sandwich danois - et ses multiples splendeurs

Smørrebrød signifie pain beurré, mais quiconque en a goûté sait que c'est bien plus que cela. Le *smørrebrød* est entre autres choses le déjeuner national de centaines de milliers de Danois. L'appeler sandwich est injuste car c'est plus — et moins — qu'un sandwich. Il ne comprend qu'une seule tranche de pain et, qui plus est, une tranche mince. En outre, il se mange généralement à l'aide d'un couteau et d'une fourchette. Toutefois, ce qui distingue vraiment le *smørrebrød,* c'est ce que l'on met sur le pain et qui s'appelle en danois *paalaeg* — littéralement « quelque chose de posé dessus ». Ce *paalaeg* peut être constitué des restes du repas chaud de la veille : tranches de viande, morceaux de homard ou de crabe, filets de poisson sautés, riches salades. Le *paalaeg* peut aussi, sous sa forme la plus simple, se composer de deux tranches de pomme avec de la gelée de groseille, de rondelles de pommes de terre bouillies froides ou de concombre croquant. Suivant le goût de chacun, ces garnitures peuvent être en couche épaisse ou mince ou superposées en hauteur, comme au restaurant d'Oskar Davidsen à Copenhague ou l'extravagante carte des sanwichs a 1,25 mètre de long et comporte 178 entrées. En fait, l'important pour le *paalaeg* c'est que les ingrédients qui le composent se complètent et soient joliment disposés sur le pain. Il est très facile de confectionner ces canapés danois. La plupart des Danoises les font en deux minutes. Toutefois, elles veillent à utiliser le pain qui convient et ce n'est pas n'importe lequel. Le plus approprié est le pain de seigle aigre, de couleur foncée, humide, au grain serré, d'environ 3 millimètres d'épaisseur. Cette tranche de pain est toujours recouverte d'une couche régulière et épaisse de beurre qui empêche le jus de couler. Chose curieuse, le goût de seigle aigre ne se remarque pas une fois le canapé terminé mais fait plutôt ressortir les autres parfums. On n'utilise généralement le pain blanc à croûte dure que pour les *smørrebrød* aux crevettes, au homard, au saumon fumé et parfois au fromage.

Le *smørrebrød* fait tellement partie de la vie quotidienne danoise que l'on voit partout des boutiques qui en vendent, et les femmes portant une coiffe blanche qui les confectionnent semblent un élément aussi important de la main-d'œuvre nationale que les agriculteurs et les pêcheurs. Ce sont aussi des ouvrières spécialisées qui ont suivi un apprentissage de trois ans avant de devenir ce que les Danois appellent des « vierges froides », jeu de mots qui traduit bien le fait qu'il s'agit de jeunes filles qui manipulent des denrées alimentaires froides. Elles sont capables d'étendre rapidement et sans se tromper sur une tranche de pain 5 grammes de beurre — ni plus ni moins — sans l'avoir pesé au préalable.

Le *smørrebrød* est une invention danoise mais on n'en connaît pas l'origine. Certains prétendent qu'il remonte à l'époque où l'on utilisait des tranches de pain à la place d'assiettes. Imbibées de jus de viande, elles constituaient le plat de résistance, ou bien, garnies de miel, servaient de dessert. Ce pain était souvent donné aux serfs ou aux pauvres. On sait que le *smørrebrød* est devenu populaire parmi les Danois aisés dès le XVIII[e] siècle. Aujourd'hui, tout le monde, jusqu'au Roi du Danemark, a droit à son *smørrebrød* et y tient.

On trouvera ci-dessous — avec les illustrations correspondantes sur les deux pages suivantes — douze exemples de sandwichs danois confectionnés avec des ingrédients que l'on peut facilement se procurer au Danemark et ailleurs.

1 Hareng saur avec des rondelles d'oignon, de la laitue et une rondelle de tomate sur du pain de seigle.
2 Rôti de porc coupé en tranches *(page 51)*, garni de couenne, de pruneaux et d'une tranche d'orange sur du pain de seigle.
3 Œufs durs et tomates persillées coupés en rondelles sur du pain de seigle recouvert d'une tranche de laitue.
4 Petites crevettes danoises sur un lit de laitue et recouvertes d'une tranche de citron, sur du pain blanc.
5 Pâté de foie *(page 53)* et lamelles de champignons sautées, un morceau de bacon et une feuille de laitue, sur du pain de seigle.
6 *Frikadeller (page 52)* en tranches, recouvert de betteraves confites et d'une tranche de concombre, sur du pain de seigle.
7 Salade au carry *(page 48)* sur de la laitue avec des blancs et des jaunes d'œufs hachés et une rondelle de concombre, sur du pain de seigle.
8 Saumon fumé et œufs brouillés poudrés de persil, sur du pain blanc.
9 Rosbif, un cornichon et des pickles à la moutarde, sur du pain de seigle.
10 Tranches de salami et rondelles d'oignons avec un brin de persil, sur du pain de seigle.
11 Pommes de terre nouvelles bouillies coupées en rondelles avec du bacon, des petites saucisses, des rondelles de tomates et du persil haché, sur du pain de seigle.
12 Bleu danois avec un jaune d'œuf cru au milieu d'une rondelle d'oignon, sur du pain blanc.



Sandwichs à la douzaine

Tous ces sandwichs ouverts (canapés) sont confectionnés avec des dentées que l'on trouve généralement partout, notamment le pain de seigle aigre danois.
A défaut de ce dernier, le pumpernickel — pain de seigle de Westphalie — fait fort bien l'affaire.

1

2

3

4

5


6
10
7
11
8
12
9

CHAPITRE II - RECETTES

Pour 6 à 8 personnes

1 petit concombre pelé et coupé en 2 dans le sens de la longueur
Quelques pincées de sel
100 g de coquillettes
1 hareng mariné, ou *matjes,* soit 2 filets
2 champignons crus coupés en tranches fines
2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à café de sel
Quelques pincées de poivre blanc

GARNITURE :

1/2 tasse de mayonnaise
1 tasse de crème fraîche
2 1/2 cuillerées à café de poudre de curry

Karrysalat

SALADE DE HARENGS ET DE COQUILLETTES AU CURRY

Grattez le concombre et ôtez les graines avec une cuiller, puis coupez en dés d'un centimètre. Placez le concombre dans un bol et salez pour exprimer le jus. Au bout de 15 minutes, lavez les dés de concombre, séchez-les en les tamponnant avec une serviette de papier.

Faites cuire « al dente » à feu vif vos coquillettes dans de l'eau salée amenée à ébullition. Entre-temps, lavez vos filets de hareng à l'eau courante froide et séchez-les avec une serviette de papier; coupez-les en morceaux de 4 centimètres de long. Égouttez les pâtes et arrosez-les d'eau froide pour les refroidir, puis étendez-les sur une serviette de papier pour les débarrasser de tout excès d'humidité.

Dans un grand récipient, disposez les morceaux de hareng et de concombre, les coquillettes et les champignons coupés en tranches fines. A l'aide d'un petit fouet, battez dans un bol l'huile d'olive, le vinaigre, le poivre, le sel et versez cette mixture sur les ingrédients déjà rassemblés dans le récipient. A l'aide de 2 cuillers en bois, brassez la salade à fond, mais doucement. Mettez le récipient au réfrigérateur pendant 1 ou 2 heures avant de servir.

GARNITURE : Une autre formule d'assaisonnement, particulièrement appréciée par les Danois, s'obtient de la façon suivante : fouettez ensemble 100 g de crème fraîche, avec 200 g de mayonnaise, un peu de poudre de curry; ajoutez cet assaisonnement à la salade juste avant de servir.

Pour faire 2 tasses

1/2 tasse de vinaigre blanc
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
1 cuillerée à café de sel
Quelques pincées de poivre noir, fraîchement moulu
600 à 700 g de betteraves coupées en tranches fines

Syltede rødbeder

BETTERAVES AU VINAIGRE

Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, mélangez le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel et le poivre; amenez à ébullition et faites bouillir à feu vif pendant 2 minutes. Entre-temps, mettez les betteraves coupées en tranches dans un profond plat creux en verre, ou dans un récipient émaillé ou en acier inoxydable. Versez la marinade sur les betteraves et laissez refroidir jusqu'à température ambiante. Recouvrez le récipient de plastique et mettez-le à réfrigérer pendant au moins 12 heures; ayez soin de tourner toutes les 2 ou 3 heures pour bien humidifier les tranches de betteraves.

Pour 4 personnes

2 gros concombres de 20 cm
1 cuillerée à soupe de sel
3/4 de tasse de vinaigre blanc
1 cuillerée à soupe de sucre
1 cuillerée à café de sel
1/4 de cuillerée à café de poivre blanc
2 cuillerées à soupe d'aneth ou de fenouil fraîchement haché

Agurkesalat

SALADE DE COMCOMBRES AU VINAIGRE

Grattez les concombres; séchez-les et rayez-les longitudinalement avec une fourchette, puis coupez-les en tranches, les plus fines possible; ces tranches devraient être pratiquement translucides. Disposez-les en une fine couche dans un grand plat de porcelaine ou de verre, et poudrez de sel. Afin d'exprimer l'eau en excès et de diminuer l'amertume du concombre, posez sur cette couche 1 ou 2 assiettes. Laissez reposer à température ambiante pendant quelques heures.

Enlevez les assiettes, faites égoutter les concombres, étalez-les sur une couche de serviettes de papier et, avec d'autres serviettes de papier, tamponnez-les doucement avant de les remettre dans le plat. Dans un petit bol, liez en battant le vinaigre, le sel, le poivre et le sucre. Versez cette mixture sur les concombres et poudrez-les d'aneth haché. Réfrigérez pendant 2 à 3 heures et, juste avant de servir, videz le plat de tout liquide. Ces concombres peuvent être présentés en salade ou servir de condiments pour divers *smørrebrød* *(pages 46-47)* et plats de viande ou de volaille.

Flaeskeaeggekage

GÂTEAU D'ŒUFS AU BACON

Pour 4 personnes

- 1/2 livre de bacon
- 6 œufs légèrement battus
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/2 tasse de lait
- 3 cuillerées à soupe de ciboulette hachée menu

Coupez en deux les longs filets de bacon et faites-les frire à feu doux dans un gros poêlon. Arrêtez la cuisson avant que le bacon soit trop croquant. Égouttez ces bandes de bacon sur des serviettes de papier. Disposez-les dans un plat destiné à aller au four, maintenez ce plat au chaud dans un four à 100°. Enlevez la partie grasse du bacon, mais laissez la valeur d'une cuillerée à soupe de ce liquide transparent.

Dans votre bol mélangeur, battez la farine et le sel dans les œufs, jusqu'à ce qu'ils soient mélangés, puis continuez de battre en incorporant le lait. Réchauffez le gras dans le poêlon et versez-y ce mélange. Ne chauffez plus que faiblement et laissez vos œufs se transformer en une véritable crème. L'opération exigeant une vingtaine de minutes, il est bon de disposer une plaque d'amiante sous le poêlon, pour éviter que la partie inférieure de ce gâteau d'œufs au bacon ne brûle. Disposez les tranches de bacon et la ciboulette sur le haut du gâteau. Servez ce gâteau à même le poêlon, soit pour le petit déjeuner, soit comme entrée au repas de midi, ou encore au souper.



Le gâteau aux œufs, plat traditionnel favori des Danois, se fait cuire lentement sur le dessus du fourneau jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème renversée. Il se sert recouvert de bacon craquant et de ciboulette hachée.



Transpercer une échine de porc
à l'aide d'un outil long et pointu —
ici un aiguise-couteaux.



Remplir le tunnel ainsi ménagé
avec des pruneaux et des pommes.



Bien tasser les fruits à l'aide d'un
outil arrondi, comme un manche
de cuiller en bois. Chaque tranche
d'échine rôtie *(à droite)* présente
un noyau décoratif constitué
de pruneaux et de pommes.

Mørbrad med svedsker og aebler

ÉCHINE DE PORC FARCIE AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX

Pour 6 à 8 personnes

4 livres 1/2 à 5 livres d'échine de porc désossée, prise dans la découpe centrale
12 pruneaux de taille moyenne, dénoyautés
1 grosse pomme à cuire, épluchée, évidée et coupée en cubes de 2 cm
1 cuillerée à café de jus de citron
Sel
Poivre noir, fraîchement moulu
3 cuillerées à soupe de beurre
3 cuillerées à soupe d'huile végétale
1/5 de litre de vin blanc sec
3 cuillerées à soupe de crème double
1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles rouges

Mettez les pruneaux dans une casserole, recouvrez d'eau et amenez à ébullition. Retirez du feu et laissez les pruneaux s'imbiber d'eau pendant 30 minutes; égouttez, séchez avec une serviette de papier et mettez ces pruneaux de côté. Arrosez de jus de citron vos cubes de pomme, afin d'empêcher toute décoloration. A l'aide d'un fort couteau bien acéré, pratiquez une fente profonde le long de l'échine de porc, afin de ménager une large poche dans la viande et en arrêtant le couteau à 1 centimètre de chaque extrémité, et à 2 centimètres du côté opposé à l'échine. Assaisonnez légèrement les parois de cette poche avec du sel et du poivre et garnissez-la avec les pruneaux et les morceaux de pomme; recousez les bords de la poche avec du gros fil de cuisine. Ficelez l'échine en la bridant, pour qu'elle conserve sa forme pendant la cuisson.

Réchauffez le four à 175°. Dans une cocotte, possédant un couvercle et juste assez grande pour contenir l'échine de porc, liez à feu doux le beurre et l'huile. Une fois la mousse résorbée, mettez l'échine dans la cocotte et, à l'aide de 2 cuillers en bois, retournez-la de temps en temps. Normalement, il faut une vingtaine de minutes pour que l'échine soit brunie d'une façon uniforme de tous les côtés. En vous servant d'une poire ou d'une grande cuiller, ôtez le gras de la cocotte. Ajoutez le vin, puis la crème tout en tournant et faites frémir le liquide sur le dessus du fourneau. Ensuite, recouvrez la cocotte et faites cuire au four pendant 1 heure 1/2, ou jusqu'à ce que la viande n'offre aucune résistance quand on la pique avec la pointe d'un couteau acéré.

Retirez la viande de la cocotte et placez-la sur un plat préalablement chauffé, le temps que vous acheviez la préparation de la sauce. A l'écumoire, dégraissez le jus resté dans la cocotte et amenez ce jus à ébullition. Lorsque vous l'avez fait réduire à la valeur d'une tasse, incorporez la gelée de groseilles; à feu modéré, laissez mijoter tout en tournant constamment jusqu'à ce que cette sauce soit bien liée. Goûtez et vérifiez l'assaisonnement, puis versez dans une saucière préalablement chauffée. Déficelez la viande et découpez-la en tranches épaisses de 2 centimètres. Chaque tranche de viande enrobera une portion de farce. Servez la sauce séparément.

Flaeskesteg med svaer

RÔTI DE JAMBON FRAIS AUX FRITONS

Pour 8 à 10 personnes

1/2 jambon frais (pris dans l'épaule ou dans le jambonneau) d'environ 6 livres ou 6 livres d'épaule de porc avec la couenne
Gros sel
Poivre noir, fraîchement moulu

Réchauffez le four à 150°. En vous servant d'un fort couteau très acéré, entaillez la couenne et coupez à travers la graisse jusqu'à la viande. Pratiquez ainsi des incisions, les unes dans le sens de la longueur, les autres dans le sens de la largeur et distantes de 1 centimètre. Frottez généreusement ces incisions de sel et de poivre. Placez votre morceau de viande sur une grille, disposée au-dessus d'un plat creux, juste assez grand pour le contenir à l'aise. Faites rôtir lentement pendant 4 à 4 heures 1/2. N'arrosez pas la viande. Une fois rôti, le jambon doit être humide et tendre et la couenne (ou fritons) très croquante. Pour que le découpage soit plus aisé, laissez votre rôti de jambon se reposer pendant 10 à 15 minutes hors du four. Chaque portion doit comprendre un peu de couenne.



Aussi danois que le Dannebrog, le drapeau danois, voici les *frikadeller* ,rissolles de veau et de porc hachés, frites dans le beurre et servies froides.

Pour 8 à 10 pâtés

- 1/2 livre de veau désossé
- 1/2 livre de porc désossé
- 1 oignon de taille moyenne, haché ou râpé
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 1 tasse 1/2 de soda
- 1 œuf bien battu
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre
- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale

Frikadeller

PETITS PÂTÉS DE VIANDE A LA DANOISE

Demandez à votre boucher de hacher votre viande (auquel cas vous rajouterez l'oignon haché vous-même) ou réglez votre moulin à viande et hachez le plus fin possible le veau, le porc et l'oignon.

Dans un grand récipient et à l'aide d'une cuiller en bois, incorporez énergiquement la farine au mélange de viande et d'oignon. Progressivement, incorporez aussi de la même façon le soda par cuillerées à soupe, et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange de viande soit mousseux. A la place de la cuiller en bois, vous pouvez également vous servir d'un mixer équipé d'une palette à pâtisserie. Ceci fait, incorporez l'œuf, le sel, le poivre et liez-les bien. Recouvrez le récipient d'une feuille d'aluminium et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure, ce qui donnera de la fermeté au mélange et vous permettra d'opérer plus facilement.

Découpez cette pâte en morceaux oblongs de 10 centimètres de long, de 5 centimètres de large, de 2,5 centimètres d'épaisseur. Dans un gros poêlon, liez le beurre et l'huile à feu vif; une fois la mousse résorbée, baissez à feu modéré et ajoutez les petits pâtés (4 ou 5 à la fois, ne surchargez pas votre poêlon). Faites cuire pendant 6 à 8 minutes pour chaque côté, retournez vos pâtés à l'aide d'une grande spatule ou de 2 cuillers de bois. Lorsqu'ils auront une belle couleur brun acajou, retirez vos pâtés du poêlon et disposez-les sur un plat préalablement chauffé. Faites ensuite cuire un deuxième lot de pâtés. Les *frikadeller,* contenant du porc, doivent être bien cuits. Assurez-vous donc de leur bonne cuisson en enfonçant dans un pâté la pointe d'un couteau; le jus qui s'écoule ne doit présenter aucun reflet rosâtre.

Les *frikadeller* sont traditionnellement accompagnés de pommes de terre à l'eau, de betterave marinée *(page 48),* de salade de concombres *(page 48)* ou de chou rouge *(page 190).*

Leverpostej

PATÉ DE FOIE

Pour 12 à 16 personnes

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1/4 de litre de lait
- 1/4 de litre de crème double
- 1 livre de foie de porc frais
- 3/4 de livre de gras de porc frais
- 1 oignon haché en gros morceaux
- 3 filets d'anchois bien égouttés
- 2 œufs
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 3/4 de cuillerée à café de poivre blanc
- 1/2 cuillerée à café de poivre de la Jamaïque
- 2 clous de girofle pilés
- 750 g de gras de porc frais, découpé en longs rubans, épais de 3 mm

Faites fondre le beurre à la casserole, ôtez du feu et mélangez la farine en tournant. Ajoutez le lait et la crème et amenez à ébullition; battez constamment avec une spatule, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Faites mijoter une minute, puis laissez refroidir. Coupez le foie en gros morceaux. Hachez un peu le gras de porc et mélangez le foie et le gras à l'oignon et aux filets d'anchois. Partagez le mélange obtenu en trois parties que vous réduisez successivement en purée, à l'aide d'un mixer électrique réglé à grande vitesse. Arrosez de sauce. Disposez ces trois fournées dans un large récipient et incorporez par battage ce qui reste de sauce. (S'il vous faut pétrir ce mélange à la main, faites hacher très fin le foie et le gras de porc, l'oignon et les anchois par votre boucher. Mélangez ensuite la sauce, en battant le tout). Battez les œufs en incorporant le sel, le poivre, le poivre de la Jamaïque et les clous de girofle, et mélangez le produit au gras et au foie de porc.

Chauffez votre four à 250°. Garnissez de bandes de gras de porc un grand moule à bords hauts; disposez ces bandes, en long ou en travers, mais de sorte qu'elles se chevauchent et garnissez ainsi le fond et les côtés du récipient. Si vous les avez coupées assez longues, laissez l'extrémité de ces bandes pendre par-dessus les bords du récipient. Dans le cas contraire, conservez quelques bandes pour assurer un revêtement. Disposez le pain de foie de porc et de gras dans le récipient et rabattez l'extrémité des bandes de gras, ou recouvrez le haut avec d'autres bandes. Recouvrez le tout d'une double couche de feuilles d'aluminium, et placez le moule dans un plat à four. Versez de l'eau bouillante dans ce plat jusqu'à mi-hauteur du moule. Laissez ce pâté cuire au bain-marie, au four, pendant 2 heures. Sortez le moule du four et ôtez les feuilles d'aluminium. Une fois le pâté à la température ambiante, recouvrez-le à nouveau avec des feuilles d'aluminium et mettez-le au réfrigérateur. Le pâté de foie peut être servi en tranches épaisses d'un centimètre, soit en hors-d'œuvre, soit comme plat principal d'un repas léger; on peut en garnir des tartines *(pages 46-47)*.

Stegt rødspaette

PLIE (OU CARRELET) SAUTÉE AUX CREVETTES

Pour 4 personnes

- 4 filets de plie, de 1 livre 1/2 pièce
- Sel
- Farine
- 1/2 tasse de chapelure
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- 125 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 1/2 livre de petites crevettes cuites, épluchées
- Des quartiers de citron

Pour l'exécution de cette recette, les Danois préfèrent la plie, mais un carrelet — ou une limande — peut faire l'affaire si les filets sont assez gros.

Rincez le poisson à l'eau froide et séchez-le en le tamponnant avec une serviette de papier. Salez légèrement, passez le poisson à la farine, secouez pour faire tomber la farine en excès. Étalez une couche de chapelure sur un papier ciré. Dans un bol, battez les œufs en les liant aux 2 cuillerées à soupe d'eau. Ensuite, trempez chaque filet dans les œufs battus et passez-les dans la chapelure, un côté après l'autre. Laissez reposer ces filets pendant une dizaine de minutes avant de les cuire. Faites chauffer à feu modéré dans un gros poêlon 2 cuillerées à soupe de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile. Après que la mousse est résorbée, faites sauter vos filets pendant 2 à 3 minutes sur chaque côté; vous les retournerez avec une spatule. Lorsqu'ils seront d'un beau brun doré, disposez-les sur un plat préalablement chauffé. Dans une casserole, faites fondre à feu doux 2 cuillerées à soupe de beurre. Jetez vos crevettes dans la casserole et secouez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien enduites (2 à 3 minutes.) Disposez une file de crevettes sur la ligne médiane de chaque filet. Faites fondre le restant de beurre à feu doux jusqu'à obtenir un liquide couleur noisette; versez sur les filets de poisson et garnissez de quartiers de citron. Vous pouvez remplacer les crevettes et le beurre par une sauce au persil *(Répertoire des recettes)*.

Le pudding de framboise est un dessert au nom barbare que seuls les Danois parviennent à prononcer : *rødgrød med fløde.*

Rødgrød med fløde

COMPOTE DE PETITS FRUITS

Pour 6 personnes

- 750 g de fraises ou de framboises ou d'une combinaison de ces 2 fruits
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'*arrowroot*
- 1/4 de tasse d'eau froide
- Amandes hachées
- 1/2 litre de crème simple

Équeuttez vos fraises ou vos framboises, lavez-les rapidement dans un tamis, égouttez-les et étalez-les sur des serviettes de papier, puis tamponnez-les pour les sécher. Coupez les plus grosses fraises en quarts, puis placez vos fruits dans un moulin électrique. En opérant à haute vitesse, réduisez vos fruits en purée; l'opération doit prendre 2 à 3 minutes. Si vous opérez à la main, écrasez vos fruits à travers un tamis et recueillez dans un grand récipient. Mettez la purée obtenue dans une grande casserole émaillée ou en acier inoxydable et, tout en tournant, incorporez le sucre. Continuez à tourner et amenez à ébullition. Mélangez l'eau et les 2 cuillerées à soupe d'*arrowroot,* afin d'obtenir une pâte, et incorporez aux fruits tout en tournant. Laissez votre compote mijoter, mais sans bouillir, puis retirez du feu.

Versez dans une coupe ou dans des coupes individuelles. Réfrigérez pendant au moins 2 heures. Avant de servir le *rødgrød,* décorez sa surface de quelques éclats d'amande; accompagnez ce dessert d'un pichet de crème simple.

Havregrynskage

GALETTES D'AVOINE

Pour 12 galettes

- 125 g de beurre
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/2 litre de farine d'avoine pré-cuite
- 1/4 de glucose cristal

Dans un poêlon, faites fondre à feu modéré le beurre et, à l'aide d'une cuiller en bois, incorporez le sucre tout en tournant. Laissez bouillonner pendant 20 secondes en veillant à ce que le beurre ne brûle pas. Ajoutez la farine d'avoine et, tout en tournant de temps en temps, faites cuire pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la farine d'avoine soit d'un beau brun doré. Retirez du feu et, en tournant, incorporez le glucose. Rincez une série de petits pots à crème d'environ 6 centimètres de diamètre (ou les petits godets d'un moule à fabriquer les « muffins») à l'eau froide et secouez-les pour qu'ils ne soient pas trop humides. Répartissez votre pâte de farine d'avoine entre tous ces petits pots et tassez-la contre le fond et contre les parois. Faites réfrigérer pendant 3 heures au moins. Détachez ces galettes en glissant un couteau le long des parois de chaque petit pot. Retirez-les doucement et servez avec une soupe froide au lait de beurre *(ci-dessous)*. (Au Danemark, ces galettes sont parfois fendues et servies arrosées de soupe.)

Kaernemaelkskoldskaal

POTAGE AU LAIT DE BEURRE

Pour 6 à 8 personnes

- 3 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 cuillerée à café d'écorce de citron râpée
- 1 cuillerée à café de jus de citron
- 1 litre de lait de beurre
- 100 g de crème double (facultatif)

La saveur du lait de beurre varie considérablement d'une ferme à l'autre. Naturellement, pour préparer ce potage assez inhabituel, que l'on sert dans une collation estivale ou comme dessert, il faut disposer de lait de beurre frais.

Avec un batteur électrique ou un fouet mécanique, battez vos jaunes d'œufs dans un grand récipient. Sans cesser de battre, ajoutez le sucre jusqu'à obtenir une crème, qui s'écoule en rubans des fils de fer du fouet métallique, quand on soulève ce dernier. Ajoutez l'écorce de citron râpée, le jus de citron. Incorporez le lait de beurre progressivement, tout en continuant à battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Servez dans des bols rafraîchis et, par portion (si vous le désirez), ajoutez une cuillerée de crème fouettée non sucrée, qui flottera à la surface du potage. Ce mets est servi traditionnellement accompagné de galettes de farine d'avoine.



III

Simplicité de la cuisine norvégienne

Le long d'une pente raide, à proximité du village de Voss situé sur le lac Vangsvatnet, à l'ouest de la Norvège, des paysans habillés pour le mauvais temps rentrent les foins sous la pluie, à l'aide d'un tracteur et de râteaux. C'est de terres aussi abruptes que viennent les denrées saines et fortement parfumées qui rendent si savoureuse la cuisine norvégienne.

La montagneuse Norvège, c'est la Scandinavie mise à nu, une terre rude, solide — l'antithèse du Danemark. Là-bas, la nourriture vous emporte parfois la bouche, j'en ai fait l'expérience plus d'une fois. Voici un repas qu'un habitant d'Oslo qui s'y connaissait fort bien en cuisine norvégienne avait confectionné pour ma femme et pour moi. Ce fut un poème champêtre du début à la fin et qui fit preuve d'un mépris rafraîchissant des principes. D'abord nous commençâmes plus ou moins par la fin, la viande ayant cuit trop rapidement; par ailleurs, il nous fut servi dans la cuisine. Cela avait d'ailleurs ses avantages car la table était mise avec la simplicité voulue, et la cuisine bleue était immense et accueillante avec, sur le rebord de la fenêtre, des bégonias aux épaisses feuilles vertes couverts de fleurs roses.

Je me félicitai que l'ordre du repas eût été contrarié. La fraîcheur de l'air norvégien avait déchaîné en moi une faim de loup et la viande qui me fut servie était propre à la calmer. Il s'agissait de côtelettes de mouton salé, couleur jambon et d'un goût piquant, cuites sur un lit de brindilles de bouleau écorcées. Chaque côtelette portait encore son os entier qui, tel un manche, nous permettait de la porter facilement à notre bouche et de grignoter les petits morceaux craquants et bien salés qui y restaient accrochés. Pour accompagner le *pinnekjøtt* (comme on appelle ce vieux plat paysan de l'Ouest du pays), nous eûmes de la purée de rutabagas dont j'appréciai pour la première fois le goût un peu particulier. Nous bûmes une délicieuse aquavit veloutée et une bière brune à la mousse cuivrée fabriquée par la brasserie Hansa à l'intérieur d'une montagne à Bergen.

Nous étions agréablement détendus lorsque le second plat (qui aurait dû être le premier) composé de crevettes froides d'un rose vif, servies

entières dans un bol comme en Suède, fit son apparition. Ensuite vinrent des langoustes. On nous dit que les crevettes et les langoustes avaient été pêchées le jour même et cuites à bord du bateau qui les ramenait vers Oslo. Leur fraîcheur était évidente; leur douce saveur de mer en était la preuve.

Comme dessert, on nous servit des mûres sauvages à la crème. Elles avaient le parfum des landes de la montagne où elles avaient poussé — un parfum de mousse peut-être bien. Après les fruits, nous eûmes de l'eau-de-vie de pomme d'un rouge lumineux et non pas dorée comme le calvados, et d'un parfum peut-être moins subtil mais en revanche vigoureux. Pour terminer à coup sûr le repas sur une note forte, notre hôte apporta un grand pavé de fromage de chèvre couleur rouille. Tartiné sur de fragiles lamelles de pain plat minces comme du papier, il avait un goût de terre associé à une douceur sableuse.

C'est peut-être le bon accueil que nous avions réservé à son menu qui incita notre hôte norvégien à quitter à nouveau la table et à revenir cette fois avec un mets que l'on rencontre rarement en Norvège — un fromage brun parsemé de moisissure que les Norvégiens n'offrent généralement pas aux étrangers et qui s'appelle *gammelost*. *Gammel* signifie vieux et *ost* fromage; vieux ne s'applique pas à l'âge du fromage mais à la méthode ancienne employée pour sa préparation à partir de lait aigre de préférence à du lait frais. Je n'en pris qu'un petit morceau. Son parfum violent et son arôme puissant suffirent à m'ébranler le cerveau et à me soulever le cœur.

Ce repas remarquable me paraît traduire l'une des choses qui font l'attrait de la cuisine norvégienne, à savoir son absence d'apprêt. Mais quels sont les autres éléments qui la distinguent ? En quoi diffère-t-elle de la cuisine danoise ou de la cuisine suédoise ? Il existe bien des similitudes — c'est immanquable dans un pays qui, pendant quatre cents ans, fit partie du Danemark, et qui aujourd'hui a une longue frontière commune avec la Suède.

Pourtant, les différences sont importantes et s'expliquent par la nature même du pays. En Norvège, même les villes donnent une impression de grand air, elles sont en contact avec la nature : à Oslo, un fjord géant baigne les pieds de l'Hôtel de Ville et il est possible de faire du ski à une heure et demie du centre de la ville. Dans un pays aussi aéré, où l'air pique les narines et vivifie les poumons, les habitants ont fatalement un gros appétit, et manger a pour objet de développer des corps robustes autour d'esprits sains. La journée prend un bon départ avec un solide petit déjeuner, et les Norvégiens, plus que la majorité des Scandinaves, ont la trempe nécessaire pour manger du hareng de bon matin. Un étranger mal réveillé descendant pour la première fois prendre son petit déjeuner dans un hôtel ou un chalet de montagne peut penser être tombé sur un *smörgåsbord*. Outre les harengs et autres poissons salés et marinés disposés en rangs sur la table où chacun se sert, il y aura plusieurs espèces de pain, ainsi que des gâteaux, des fromages, des céréales chaudes et froides, des œufs à la coque et au plat, du bacon et des pommes de terre, des fruits, des jus de fruits, du babeurre, du lait aigre, du café et du thé, etc.

Ce petit déjeuner copieux est une nécessité pour les Norvégiens. Aimant beaucoup le sport, ils vont travailler dès 8 heures et demie du matin et avalent un déjeuner rapide à leur bureau qu'ils quittent vers 4 heures de l'après-midi — afin de disposer du restant de la journée pour faire des excursions, de la voile ou du ski. Le désir de voir toute la famille dehors le plus tôt possible, de profiter au maximum du soleil et de l'air a donné la priorité au côté pratique des choses et a contribué à donner à la cuisine norvégienne des bases pragmatiques. Ainsi une soupe ou une bouillabaisse de poissons peuvent tenir lieu de repas à elles seules, facilement préparées et mangées. Dans ce but, cette soupe ou cette bouillabaisse seront confectionnées à partir d'un

solide bouillon, enrichies et épaissies de jaunes d'œufs, présentées dans une énorme soupière et servies dans de larges écuelles. Le chou-fleur — qui est excellent en Norvège — est cuit et transformé en une soupe crémeuse. Les épinards, les pousses de carvi et même les orties de printemps (cueillies avant la pousse de leurs poils piquants) sont mélangés en un bouillon épais pour faire des soupes solides complétées de rondelles d'œufs durs qui flottent sur le dessus, pour y mettre de la couleur et les rendre plus nourrissantes *(page 78)*. En outre, les desserts qui suivent sont de nature à garantir que personne n'aura faim pendant les heures suivantes : crêpes fourrées aux myrtilles ou gaufres croustillantes faites dans des moules décorés.

La Norvège se distingue du Danemark et de la Suède non seulement par la façon de manger de ses habitants mais aussi par ce qu'ils mangent. En Norvège, le poisson frais figure souvent au menu. Le mouton et la côtelette d'agneau apparaissent si fréquemment en plats de viande qu'on en arrive à penser que le mouton est un animal exclusivement norvégien. Les ragoûts contribuent à satisfaire les besoins des habitants en plats nourrissants et faciles à préparer. Bien que les Norvégiens partagent le goût des Danois pour le porc, ils le servent avec une version à eux de la choucroute, qu'ils ne laissent pas reposer en tonneau comme en Allemagne, mais qu'ils consomment immédiatement, très vinaigrée et parsemée de graines de cumin. En ce qui concerne les ingrédients, la crème aigre est ce qui distingue immédiatement la cuisine norvégienne de la cuisine danoise. La ménagère norvégienne l'utilise avec presque le même abandon que son homonyme danois, la crème sucrée ou fouettée. Elle en met dans ses soupes et sauces, l'associe aux viandes salées et à la charcuterie, en assaisonne la laitue ainsi que les salades de pommes de terre, en fait un *porridge* de choix, cuit le poisson dedans, en ajoute quelques cuillerées dans sa pâte à gaufres *(page 85)*, en recouvre des miettes de pain plat dans un bol comme collation. Le parfum riche et frais que la crème aigre donne à sa cuisine paraît en changer les ingrédients et compléter le paysage montagneux.

Le goût de la fraîcheur et de la pureté

En fait, la ménagère norvégienne bénéficie d'un avantage lorsqu'il s'agit de cuisine. Les produits dont elle dispose sont peut-être plus limités en nombre et en espèces qu'au Danemark et en Suède, mais ils ont une fraîcheur et une pureté qui influent sur leur goût. Son poisson vient d'une eau froide, propre, riche en sels minéraux; ses fruits et ses légumes mûrissent dans une atmosphère froide, propre, non souillée par les fumées d'usines et autres polluants. Même la terre en Norvège apparaît propre, protégée par des monceaux d'herbe et de mousse, rincée par la pluie et séchée au soleil — un soleil qui, comme chacun sait, peut briller vingt-quatre heures sur vingt-quatre en plein été. Une pomme norvégienne est environnée par son propre parfum. Le thym pique la langue. Le chou éclate de santé. Et, chose curieuse, plus les fruits et les légumes poussent au nord, plus ils ont de goût, bénis par le soleil d'été qui brille sans arrêt jusqu'à leur pleine maturité; en outre, leur parfum n'est jamais sacrifié au profit de leur apparence. Le temps frais tempère tout, tandis que les fjords bordés de hautes murailles servent de serres naturelles.

Mais il y a quelque chose d'autre qui donne à la cuisine norvégienne son caractère distinctif : ce sont les montagnes. Le Danemark possède une colline que les Danois se plaisent à appeler une montagne, et les Suédois ont leurs Alpes qui sont à vrai dire le prolongement des chaînes norvégiennes. Mais aucun des deux pays ne peut être considéré comme entouré de rochers, tandis que la Norvège l'est bel et bien. Depuis la côte méridionale jusqu'à l'océan Arctique, les montagnes

se pressent les unes contre les autres en un amas de pierres et de forêts. Dans ce paysage perpendiculaire, des chutes d'eau bondissent de hauteurs incroyables ou sautent de précipice en précipice jusqu'aux fjords sombres. Des glaciers — dont l'un a 775 kilomètres carrés — chevauchent des pics qu'ils ensevelissent. Et, là où les montagnes se rencontrent, ressaut contre ressaut, il n'y a pas de véritables vallées mais juste des cassures remplies de pierre. Paysage grandiose certes, et beau — mais guère propice à l'agriculture. Les fermes y sont tantôt penchées d'un côté, tantôt de l'autre, et les maisons et granges paraissent sur le point de glisser le long des pentes; même dans la zone réduite où le terrain est relativement plat, il faut arracher à la terre d'énormes blocs de pierre avant de la livrer à la charrue. Sur les 324 000 kilomètres carrés que couvre le pays, un peu plus de 13 000 kilomètres carrés sont cultivables et 9 600 kilomètres carrés sont réellement cultivés.

A l'heure actuelle, ce relief ne constitue plus le handicap de jadis. La Norvège doit toujours importer la majorité de ses céréales et une partie de ses fruits, mais maintenant sa production de viande, de légumes et de produits laitiers suffit à sa consommation. Dans le temps, la situation était toute différente. Chaque ferme devait vivre sur ses propres ressources; il était indispensable que le *stabbur* (entrepôt en bois construit sur pilotis) contînt des réserves alimentaires pour au moins une année.

La famine étant une menace permanente, les gens apprenaient à manger ce qu'on leur servait, qu'ils aiment cela ou non. Ils disaient parfois en plaisantant qu'à force de manger du *porridge* toute leur vie ils finiraient par lui ressembler. Dictée par le besoin, la cuisine norvégienne ne se perdait pas en fioritures. L'auteur d'un manuel ménager du XVIIIe siècle considérait la cuisine plus comme une technique que comme un art et, pour lui, cuisiner était une nécessité pour survivre au même titre que brasser la bière, filer, tisser, baratter, fabriquer du fromage, saler et distiller.

Mais, si les montagnes environnantes imposaient des limites à la cuisine norvégienne, elles en favorisaient aussi étrangement la variété. Un mets aussi simple que le pain plat pouvait être confectionné suivant des recettes totalement différentes par des paysannes ne vivant qu'à quelques kilomètres l'une de l'autre, mais séparées par une montagne ou deux. Aujourd'hui encore, chaque village a sa recette de *lefser,* un pain de fête mince, en forme de soucoupe, fait de pommes de terre cuites sur une tôle non graissée, et qui se mange généralement beurré, sucré et plié comme un mouchoir. En outre, les coutumes des habitants de l'une des extrémités du pays (le plus allongé d'Europe) peuvent encore paraître étranges à ceux de l'autre extrémité, ou même du centre. La prédilection des Norvégiens du Nord pour les os à moelle de renne (dont l'ouverture nécessiterait une hache à table) ou pour une boisson forte composée d'œufs de mouette et d'aquavit risque d'étonner tout autant un Norvégien du Sud qu'un étranger. Mais, de son côté, le Norvégien du Nord s'étonnera du grand cas que fait l'habitant d'Oslo des moules qu'il va chercher l'été en bateau dans les fjords, là où l'eau est la plus pure, pour pouvoir les détacher des rochers, et qu'il fera cuire dans du vin blanc. Et presque tous les Norvégiens ont certainement du mal à comprendre comment certains de leurs compatriotes peuvent manger de la pieuvre, comme le font les descendants aux yeux noirs des Espagnols qui, il y a trois siècles, vinrent travailler aux îles Lofoten dans le commerce de la morue et y restèrent, transmettant à leurs héritiers ce reliquat de leur cuisine nationale. La dureté de leur vie n'a jamais empêché les Norvégiens d'aimer la bonne chère. Depuis l'époque des Vikings, il y a, en Norvège, des fêtes qui dépassent l'imagination et troublent la digestion. Le 24 août 1648, par exemple, une fête fut organisée à Oslo en l'honneur

du nouveau roi, Frédéric III. Le roi Christian IV n'étant mort que quelques mois plus tôt, le décor était noir et même la pâte d'amande était enveloppée de taffetas noir. Il y avait près de 1 000 invités qui durent prendre place dans trois bâtiments différents car le palais ne pouvait les contenir tous. Des semaines à l'avance, les environs de la capitale avaient été dévalisés en œufs, oiseaux, porcs et moutons, et les fjords et criques vidés de leur poisson. On avait fait venir d'Angleterre, d'Allemagne, de France et de Hollande des liqueurs, des sucreries et des barils de pâté. Il y eut neuf services comportant chacun plusieurs plats et le vin coula à flots. 1 647 verres furent brisés contre les murs à la suite des toasts portés au Souverain. En outre, à l'instant de la séparation, les invités arrachèrent la tapisserie des murs. La note pour toute la cérémonie s'éleva à 4 000 riksdaler; à l'époque, avec 3 riksdaler on pouvait acheter une vache.

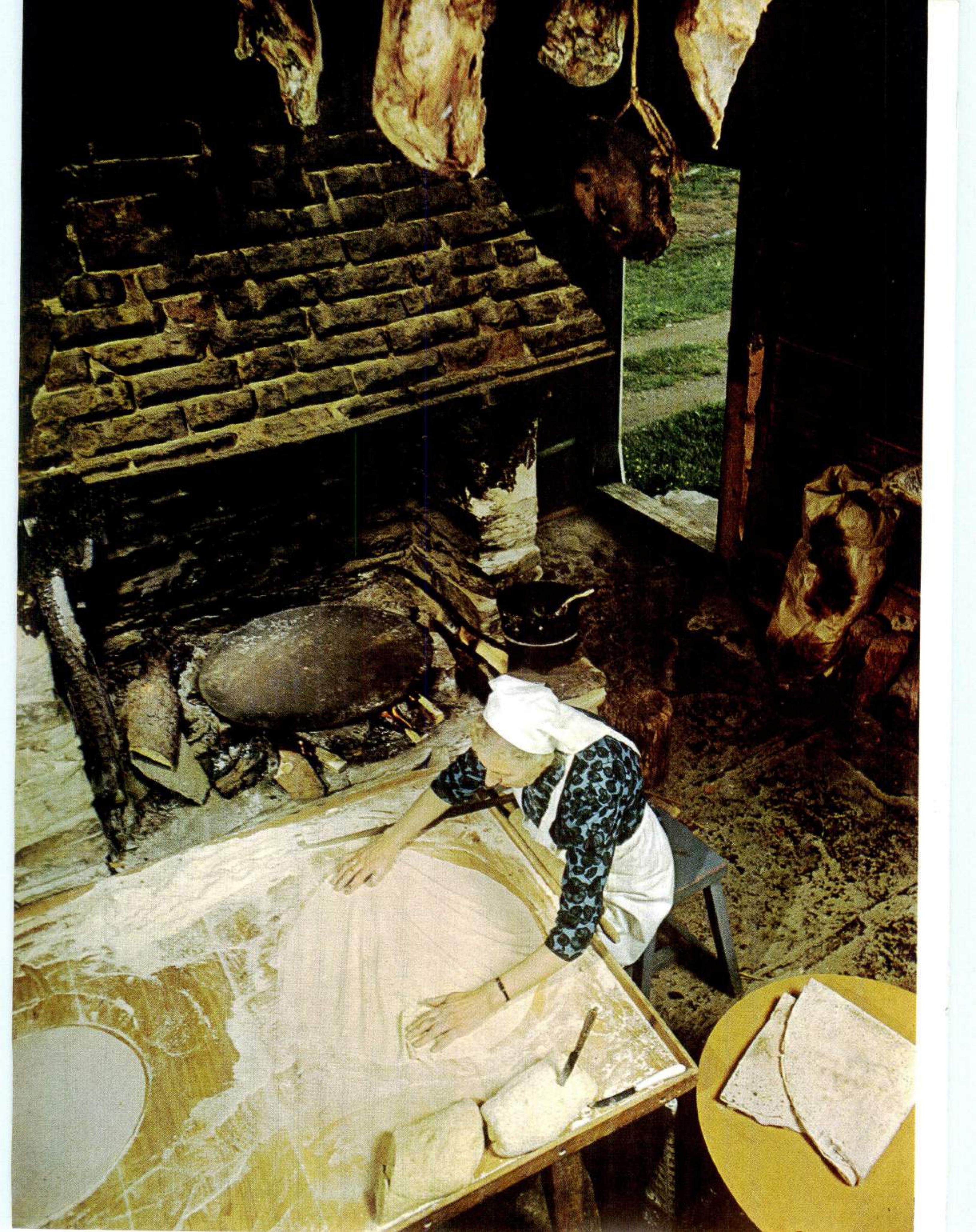
Fêtes royales et noces paysannes

Huit ans plus tard seulement, une autre fête, qui devait rivaliser avec celle-ci, se déroula dans la même ville, à grands frais et avec le même faste. Au lieu de neuf services, il y en eut douze; deux chefs français et cinq cuisiniers norvégiens travaillèrent dur pour préparer 1 387 poulets et 78 bœufs entiers. Là encore, la boisson poussa les invités à l'exubérance et, malgré toutes les précautions prises pour limiter les dégâts, ils cassèrent des fenêtres et arrachèrent des tentures. Ce sont là des réjouissances royales, payées par le trésor et donc somptueuses; mais même les paysans, qui étaient pauvres, pouvaient organiser des fêtes dont chacun se souvenait des années plus tard. Les plus grandes occasions étaient les mariages, qui n'étaient réussis que s'ils duraient trois jours au moins et que les invités avaient mangé et bu autant que faire se peut jusqu'à la fin.

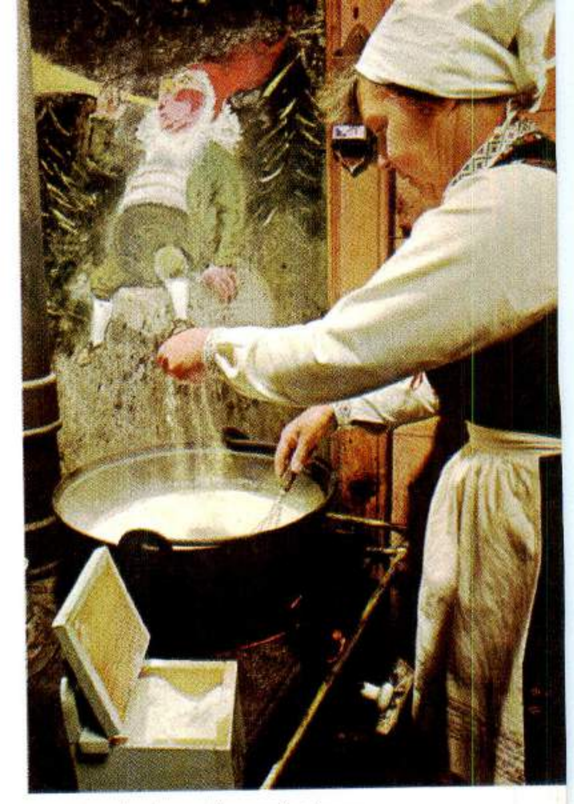
Dans l'Est de la Norvège, le marié se rendait chez sa fiancée la veille du mariage. Il était accompagné des invités et de leurs servantes. La famille du marié et celle de la mariée fournissaient repas et boisson, mais l'usage voulait que les invités participassent à la réussite de la fête en apportant leurs offrandes — depuis des liqueurs distillées par eux jusqu'à du pain plat et du beurre. Les festivités commençaient immédiatement, interrompues seulement pour dormir et par le mariage proprement dit, le lendemain. Les réjouissances étaient continues; même pour se rendre à l'église, le cortège pouvait être bruyant, accompagné de cors et de violons et de salves tirées par des tromblons. Après la cérémonie avait lieu le repas de mariage à proprement parler. Il commençait par un toast porté aux jeunes mariés et bu d'un seul trait jusqu'à la dernière goutte. Le repas, en revanche, démarrait lentement car les bonnes manières voulaient que chacun fît semblant de ne pas avoir faim. Lorsque le repas était enfin terminé et les estomacs bien remplis, la mariée et le préposé aux toasts ouvraient le bal. La mariée virevoltait ensuite de cavalier en cavalier et le bal se poursuivait toute la nuit, une soupe ranimant de temps en temps les courages défaillants.

Aux noces paysannes, le plat le plus attendu était le *porridge* — un *porridge* très particulier appelé *rømmegrøt*. Il faut faire bouillir de la crème aigre dans un récipient de fonte en ajoutant sans cesser de remuer un peu de farine, jusqu'à ce que la graisse de beurre se détache. Le beurre liquide est alors recueilli, puis du lait chaud et encore un peu de farine sont ajoutés à la crème aigre qui est mise à cuire jusqu'à ce que le *porridge* épaississe. Le plat est alors prêt : versé dans une écuelle en bois, le *rømmegrøt* est poudré de cannelle et de sucre croquant et une partie du beurre liquide est versée dessus. Apportée dans la salle du banquet par la mariée accompagnée d'un violon, le *porridge* était mis à la place d'honneur sur la table, et

Suite page 72



Une noce villageoise en Norvège : 17 gâteaux pour 160 invités



La mère de la mariée confectionne le *rømmegrøt, porridge* épais à la crème aigre qui constitue un élément essentiel d'un repas de noces villageoises en Norvège.

Un mariage en Norvège peut requérir la participation de toute une communauté — tel le mariage de Martha Nordheim et de Terje Auganes, deux jeunes Norvégiens entreprenants habitant le village de Voss qui voulaient un mariage traditionnel à l'ancienne. Ils pouvaient heureusement compter sur le concours de leurs deux familles et de leurs nombreux amis. Les futurs mariés avaient élevé eux-mêmes les deux porcs qui seraient nécessaires pour nourrir leurs 160 invités, tandis que le père de la mariée s'était chargé de veiller à ce que les jambons soient bien salés et fumés dans sa réserve. La bière fut faite par un brasseur du pays qui pratiquait son art depuis plus de 50 ans. Les amis et parents des deux fiancés ne confectionnèrent pas moins de 17 gâteaux pour les festivités. La veille du mariage, les femmes de la famille de la mariée décorèrent ces gâteaux de crème fouettée, de poires, de prunes et de griottes, provenant tous de la ferme de la famille du marié. Une voisine fut chargée de la tâche délicate qui consistait à surveiller la préparation et la cuisson du *brudlaupskling,* le gâteau de mariage local traditionnel *(ci-contre)*.



Le gâteau de pain de mariage — spécialité de la région de Voss — remonte à l'époque où la farine blanche était une denrée rare dans les fermes norvégiennes et où l'on admirait et appréciait tout ce qui était fait avec elle. Ainsi, la vieille femme qui arrange la pâte *(ci-contre)* suivra la recette ancestrale et recouvrira le pain plat non cuit avec un mélange de farine et d'eau pour en assurer la blancheur parfaite lorsqu'il sera mis à cuire sur la tôle circulaire de fonte que l'on voit à sa droite. Au stade final *(à gauche)*, le pain assoupli avec de l'eau est enduit de beurre et d'un mélange de fromage, de crème épaisse et de sirop. Il est ensuite replié et soigneusement découpé en petits morceaux carrés.



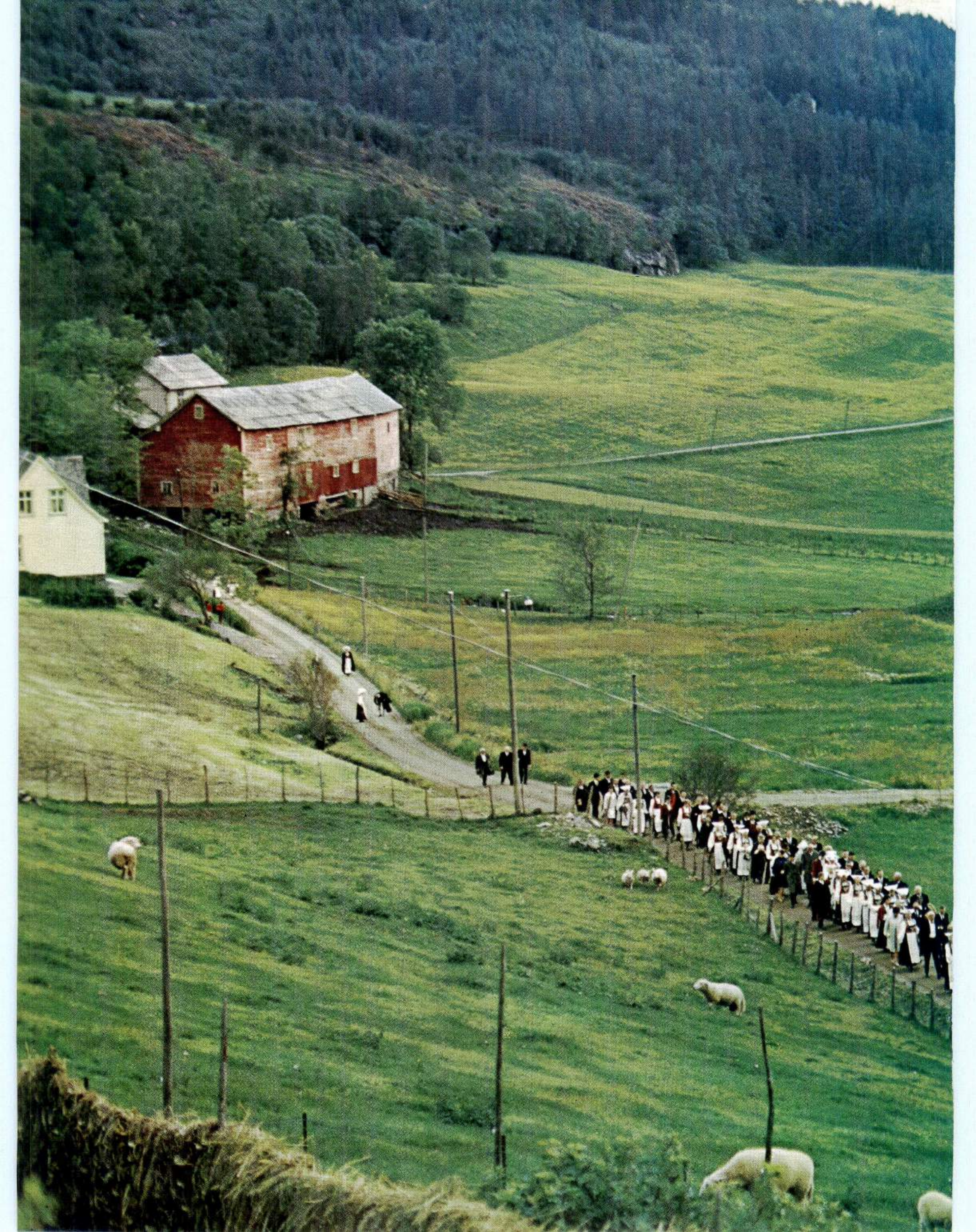
Promenade apéritive jusqu'à l'église puis retour à la ferme à travers la montagne

Lorsque tant de personnes participent à la préparation d'un mariage, il est normal qu'ils en *soient* aussi les acteurs. Ainsi tous les invités au *bryllup* de Martha et de Terje revêtirent pour l'occasion des costumes régionaux. Rangés strictement par ordre hiérarchique avec les parents, les violoneux et le maître de cérémonies en avant et les célibataires fermant la marche, tout le cortège *(ci-contre)* traversa Voss.

Immédiatement après le bref service luthérien qui se déroula dans l'église de pierre du XIIIe siècle *(ci-dessous)* que deux tantes de Martha avaient décorée la veille avec des branches de bouleau, des fleurs et des bougies, les invités se rendirent à pied à l'hôtel local pour le premier des trois grands repas de la journée. Le plat principal se composait de jambon salé maison, de porc fumé et de saucisses d'agneau, de choucroute norvégienne avec des grains de cumin, de chou-fleur, de petits pois et de carottes. Après trois heures d'agapes et de toasts chaleureux, les invités — tout au moins ceux qui s'en sentaient encore capables — se rendirent en une imposante procession de l'autre côté des montagnes, derrière Voss, à la ferme des parents de Martha *(page suivante)* pour la suite des festivités. Les plus fatigués prirent le car.

Ci-contre : Portant une coiffe ancienne empruntée à une amie, la fiancée se rend à pied à l'église au bras de son fiancé. Les enfants sont sa nièce et son neveu et l'homme derrière la petite fille est le maître de cérémonies chargé de veiller à ce que tout se déroule comme prévu. Le violoneux — ils sont deux — joue d'un instrument à neuf cordes. Ses vibrations traduisent la gaieté paysanne norvégienne.
Ci-dessous : la cérémonie à l'église.







En une lente procession, la noce traverse les collines pour festoyer encore chez les parents de la mariée.



Tout fier de son nouvel état, le marié offre à sa femme la première gorgée de la bière brassée spécialement pour l'occasion.





Les gâteaux servis en collation à 11 heures du soir sont à peine moins décoratifs que la coiffe de la mariée, tintante et ornée de bijoux *(ci-contre au premier plan à droite)*. Celui que l'on voit juste devant la mariée est en massepain. Celui qui se trouve à côté est presque entièrement fait de crème fouettée. Dans le groupe de trois au centre de la table, on voit des tranches de *brudlaupskling*, le gâteau de mariage traditionnel. Le marié, au premier plan à gauche, sert à son épouse une tranche de gâteau à la crème. Les parents de la mariée, Ingebord et David Nordheim, sont assis à la gauche du marié. La coiffe de madame Nordheim est différente de celles, toutes blanches, portées par les femmes des régions voisines.

La recette norvégienne pour vivre heureux à tout jamais

Après avoir passé la nuit à danser, à boire et à s'amuser, les invités prennent place à table à trois heures du matin pour un dernier repas. Destiné à les dégriser, il se compose de soupe de pois, de *porridge* à la crème aigre et d'une mixture appelée *dravle* faite de lait caillé sucré additionné de sirop que l'on voit dans le plat au premier plan à droite. Ces plats sont accompagnés de tranches de viande salée servies sur de petites assiettes. Les festivités à la ferme ont débuté par un *skoal* traditionnel, bu dans une coupe commune en forme de bateau. Le bateau fait le tour des parents et amis avant d'arriver aux jeunes mariés que l'on voit sur les deux pages précédentes boire à leur tour. La coupe fut de nombreuses fois remplie de bière et, peu après, les invités commencèrent à danser au son des violons. A onze heures du soir, chacun but du café et goûta à tous les gâteaux, notamment à celui fait uniquement de pâte d'amande et portant les initiales du couple *(ci-contre)*. Puis la fête se poursuivit pendant toute la nuit jusqu'à l'heure de la soupe, servie à l'aube.



souvent c'était le premier plat que servait la mariée à son nouvel époux. On sert encore aujourd'hui le *rommegrot* pour les mariages à la campagne, après la fenaison et la moisson, et la veille de la saint Jean. C'est le plat national norvégien et c'est très bon, surtout accompagné de jus de groseilles noires ou rouges.

Parmi les autres plats nationaux norvégiens, toute une série d'excellentes viandes salées, appelées *spekemat,* sont à tout jamais associées avec le passé du pays et sont véritablement le produit des montagnes et du climat norvégiens. Mais ce n'est qu'au cours des trente dernières années que ces spécialités ont acquis leur véritable place; maintenant, où il n'est plus nécessaire de les garder en réserve pour l'hiver, elles peuvent être appréciées pour ce qu'elles sont en réalité, c'est-à-dire des mets très fins.

L'une des viandes les plus appréciées parmi les *spekemat* est le *fenalår,* mouton séché, salé et fumé, de couleur brun rougeâtre, au parfum sévère et puissant de Norvège. Il est compliqué à faire. Le gigot de mouton (de 3,5 à 4,5 kilos) est bien frotté avec du sel, du sucre et du salpêtre (pour donner à la viande une couleur rouge), plongé dans de la saumure à laquelle du sucre aura été ajouté, puis laissé à mariner de cinq à huit jours. Ensuite, il est fumé, soigneusement enveloppé dans de la gaze et pendu pendant environ un mois dans un endroit bien aéré, souvent à l'arrière d'une grange. Pendant qu'elle sèche et parvient à maturation — processus qui peut demander jusqu'à quatre mois — la viande perd la moitié de son poids, mais son parfum, au lieu de s'évaporer avec l'humidité, se concentre à l'intérieur. Lorsque vient le moment de manger le *fenalår,* la viande est découpée en grandes tranches minces comme des copeaux, et mangée avec du pain plat, du beurre fraîchement baratté ou de la crème aigre.

Le jambon de porc est fumé d'une façon similaire pour donner le *spekeskinke,* un genre de prosciutto nordique. Généralement préparé en novembre, il est prêt à être consommé en juin. D'après un vieux dicton, on peut manger le *spekeskinke* au premier chant du coucou au printemps. En tout cas, c'est un prétexte à réjouissances. Il est coupé en tranches extrêmement fines et peut se servir avec des pommes de terre nouvelles au beurre cuites à la vapeur *(page 81),* des carottes nouvelles et des petits pois — ces derniers guère plus gros qu'un O majuscule sont cuits dans leur cosse. Il peut aussi s'accompagner d'épinards cuits à la vapeur ou d'œufs brouillés poudrés de ciboulette hachée. Lorsqu'il en est réduit à son os, le jambon remplit sa dernière fonction en servant de base à une bonne soupe de pois.

Les chèvres et les moutons, bien adaptés au relief de la Norvège et à un régime succinct, continuent à tenir une place importante dans la production alimentaire. Le fromage de chèvre garde sa popularité et ceux qui l'apprécient sont toujours à l'affût de la ferme où il serait encore fait à la main. L'agneau et le mouton trouvent leur place dans toute une gamme de plats norvégiens. L'un des plus solides est le *får i kål,* ragoût fait uniquement de mouton et de chou frisé (un chou peut, dans ce climat froid, atteindre 30 centimètres et plus de diamètre). Dans sa version la plus classique, ce plat nourrissant ne contient d'autre assaisonnement que du sel et du poivre noir *(Répertoire des recettes).* Une de ses variantes, appelée *puss pass,* comporte des carottes, des pommes de terre et du chou. Le mouton constitue aussi la base d'une célèbre soupe norvégienne, la *betasuppe,* qui est considérée comme un croisement de la soupe écossaise *(Scotch broth)* et du pot-au-feu français; en outre, le mouton est l'ingrédient essentiel d'une roulade de viande lardée, épicée et montée, appelée *fårerull.*

Les Norvégiens ont de tout temps complété leurs rations de viande avec le gibier des montagnes. C'est en Norvège que l'on trouve les seuls rennes non domestiques de Scandinavie et — chose curieuse —

à l'état sauvage dans le centre du pays et non dans le Grand Nord comme on pourrait le croire. A la bonne saison, on chasse l'élan, le lièvre, la perdrix des neiges, la grouse, la bécasse et divers gibierr d'eau. C'est probablement la petite perdrix des neiges, avec la chais sombre de son poitrail dodu, qui est le plus prisée; l'oiseau est mis à dorer dans du beurre, puis cuit à petit feu et amoureusement placé dans une grande poêle sur le dessus du fourneau. Le parfum de montagne de tout ce gibier réclame un accompagnement sauvage. C'est un rôle que remplissent fort bien les airelles rouge sombre, légèrement sucrées et parfois battues en une mousse rose, ou une confiture orange faite avec le fruit du sorbier, arbre auquel je ne prêtais jusqu'alors qu'une valeur ornementale. En outre, une des choses qui agrémentent le gibier norvégien est la sauce qui l'accompagne toujours, une sauce riche, onctueuse, marron clair, très parfumée. Elle se compose de crème aigre ou sucrée et de fromage de chèvre fondu, et son universalité est telle qu'elle accompagne aussi bien des viandes fortes comme la venaison *(page 79)* que de la viande délicate comme le veau *(page 83)*.

Des clairs torrents et rivières de Norvège viennent la truite et le saumon, à l'esprit, à la fermeté et au poids combatifs : chaque année, on en pêche qui pèsent jusqu'à 50 livres et des pêcheurs étrangers ont été jusqu'à payer 2 300 francs pour louer l'un des meilleurs emplacements de pêche pour une seule journée et avec le droit de ne garder qu'un seul poisson. En Norvège, on prépare le saumon avec le plus grand soin. Le parfum naturel du poisson est respecté dans la cuisson au frémissement du court-bouillon, et en le servant tout entier bien chaud avec du beurre et du persil ou froid avec un beurre au raifort *(page 81)*, accompagné presque toujours d'une salade de concombres. Mais il peut aussi être grillé, légèrement fumé ou même mariné, comme en Suède, avec du fenouil, du sucre, du sel et du poivre. Les Norvégiens y ajoutent quelques gouttes de cognac pour le personnaliser.

La truite demande également à être traitée avec respect. Leur longue expérience a appris aux pêcheurs qu'il était préférable de ne pas la laver mais de bien la sécher et même d'essuyer aussi l'intérieur avec une serviette en papier; cela empêche la chair de se ramollir pendant la cuisson. Peut-être la façon la plus simple et la meilleure qu'ont les Norvégiens de préparer la truite est de la faire sauter dans du beurre et de faire une sauce en ajoutant au jus de la poêle de la crème aigre *(page 78)*. La recette la plus curieuse consiste à laisser la truite fermenter. Les Norvégiens disposent les truites en couches dans des cruches ou des petits barils en intercalant du gros sel et du sucre, puis ils mettent un poids dessus. Ils font cela généralement à la fin du mois d'août, au moment où les truites sont les plus grasses; au début de l'hiver, elles sont prêtes. Dans l'intervalle, la peau se décompose et la chair prend la consistance du beurre au point qu'on peut l'étendre sur du pain plat, ce que font d'ailleurs les Norvégiens. Couleur rose vif, la truite fermentée *(rakørret)* sent le pétrole brut et a un goût de fromage très fort.

Si les montagnes fournissent à la cuisine norvégienne de nombreux produits d'une grande finesse, c'est néanmoins la mer qui domine à table. Les Norvégiens lui donnent le nom de prairie bleue et, depuis des siècles, ils puisent sur ses ressources. Toutes sortes de poissons, bancs de harengs et de morues, de haddocks, de maquereaux, de flétans, de colins, de saumons viennent chaque année près des côtes norvégiennes pour se nourrir et frayer dans ces eaux riches en plancton et en sels minéraux. Aujourd'hui, les quatre cinquièmes de la population — environ trois millions d'habitants — vivent à moins de 30 kilomètres de la mer. Il n'est pas étonnant que les habitants des régions côtières mangent du poisson jusqu'à cinq ou six fois par semaine.

Les Norvégiens sont très fiers de la qualité et de la fraîcheur par-

faites de leur poisson qu'ils peuvent même acheter vivant. J'ai vu à Bergen des ménagères circuler autour de réservoirs en ciment remplis d'eau salée froide et bouillonnante où s'ébattaient notamment des morues. Lorsque l'une d'elles avait repéré un poisson à sa convenance, elle le montrait au marchand qui le poursuivait avec son filet, le ramenait frétillant sur une table où il le tuait. J'ai vu plus d'une femme s'en aller rapidement avec son poisson enveloppé de papier afin de le rapporter le plus vite possible chez elle pour le précipiter dans la casserole avant que sa chair ne perde de sa saveur. Les Norvégiens ont une expression pour décrire la qualité d'une telle morue — *blodfersk,* ou sang frais.

Mais, même lorsqu'on achète le poisson glacé, on peut sentir sa fraîcheur. Le paradoxe en Norvège c'est que le poisson n'a pratiquement pas d'odeur, ayant été pris très peu de temps avant d'être vendu; cela semble tenir du miracle dans le marché aux poissons en plein air de Bergen où l'odeur dominante — et qui donne faim — est probablement celle de l'eau salée qui clapote et berce les bateaux aux coques blanches dans le port. Mais la fraîcheur se voit aussi : une promenade à travers le marché révèlera sur le flanc de chaque poisson des nuances étincelantes — les maquereaux aux couleurs d'arc-en-ciel, les harengs bleuâtres, les carrelets tachetés de rouge, le flétan blanc comme neige. Le seul spectacle discordant est celui de la viande de baleine d'un violet rougeâtre foncé.

Poissons au doux parfum de mer

Ce qui semble étrange, c'est que les Norvégiens qui disposent d'une telle quantité de poissons n'en varient guère la préparation, et qu'au lieu de recourir à d'innombrables sauces pour l'accompagner, ils n'en emploient qu'un petit nombre — la sauce à la crème au raifort et la sauce à la moutarde étant les deux seules qui soient vraiment relevées. Cela me stupéfia jusqu'au jour où je compris qu'avec du poisson aussi frais il n'y a rien à faire de plus que de le cuire. Le doux parfum de la mer est la seule chose qui compte. Et, en Norvège, rien ne vient le gâter.

Prenons la morue qui est, d'un point de vue gastronomique et historique, le plus norvégien des poissons. Elle est presque toujours cuite à l'eau. Et le seul assaisonnement que l'on ajoute à l'eau est le sel; parfois, cependant, le foie de la morue coupé y est ajouté ou bien, comme dans le Sud du pays, quelques touffes d'algues. Cela peut sembler timide mais pourtant les Norvégiens montrent beaucoup d'audace en la matière. Ils n'utilisent pas un peu d'eau, ils en utilisent beaucoup. Et ils y mettent tellement de sel que la solution est une vraie saumure. Lorsque l'eau bout à gros bouillons, ils y plongent la morue coupée en tranches d'un doigt d'épaisseur, plusieurs tranches à la fois, attendent que l'eau vienne à nouveau à ébullition, puis enlèvent la marmite du feu. Ils laissent la morue reposer de trois à sept minutes dans l'eau — jusqu'à ce que les arêtes se détachent — avant de déposer les morceaux à l'aide d'une écumoire dans un plat préalablement chauffé. La première fois qu'on m'expliqua cette méthode, je pensais qu'elle avait été conçue dans un seul but — supprimer la saveur du poisson. Mais, lorsqu'on me servit la morue, je la trouvai ferme sous ma fourchette et juteuse dans ma bouche. Elle avait gardé tout son parfum.

La morue ainsi préparée se sert souvent avec du beurre fondu ou une sauce à l'œuf et au beurre *(page 83)*, des pommes de terre bouillies persillées et, en violation avec les vieux préceptes, du bordeaux rouge à la place de vin blanc. Les Danois, qui ont également à leur disposition des quantités de bonne morue fraîche, font généralement cuire le poisson tout entier et, outre le beurre fondu qu'ils

versent sur chaque portion, ils le poudrent souvent d'œufs durs coupés en petits morceaux, râpent du raifort sur le dessus et font couler de la sauce moutarde sur les côtés.

Leur familiarité de longue date avec la morue a appris aux Norvégiens non seulement comment la bien cuire mais comment la manger en entier. Ils prétendent que le meilleur morceau en est la tête, la chair à l'arrière du cou et autour des mâchoires. Ils apprécient beaucoup le creux de chair au sommet du crâne. La langue qui a 2,5 centimètres de long est également considérée comme un morceau de choix et, lorsque les morues sont pêchées en grosses quantités, leurs langues sont réunies et vendues à part. Elles peuvent être cuites à l'eau ou sautées et servies avec du beurre légèrement bruni; quelquefois, elles sont associées à d'autres poissons coupés en morceaux dans des salades de poisson et dans un aspic coloré appelé *kabaret*. Les œufs constituent un autre morceau prisé; ils sont bouillis, coupés en tranches et utilisés en garniture autour du poisson, ou bien passés dans la farine et sautés au beurre pour faire des sandwichs. Même le foie est apprécié; lorsqu'il n'est pas bouilli avec le poisson, il sera cuit dans de l'eau légèrement salée à laquelle on ajoute, au dernier moment, du vinaigre et du poivre. Chose curieuse, cela n'a nullement goût d'huile de foie de morue.

Bien que leurs morues fraîches soient excellentes, les Norvégiens continuent à manger aussi de la morue séchée. Cette habitude remonte à un millier d'années au moins, et le procédé utilisé pour sécher et cuire la morue n'a guère changé depuis. Les poissons, sitôt débarqués des bateaux, sont décapités et nettoyés, attachés deux par deux par la queue et pendus en plein air à des râteliers en bois. Exposés au vent froid et piquant de l'Arctique, ils expulsent lentement leur humidité et, en dix à douze semaines, deviennent peu à peu aussi raides et durs que des battoirs. L'eau qu'ils contiennent s'étant évaporée à 84 %, ils ne risquent pas de moisir et peuvent se conserver comme du bois pendant très longtemps, théoriquement pendant vingt ans. Le poisson séché est appelé *tørrfisk* ou *stokkfisk*; lorsqu'il est également salé puis étalé sur les falaises pour sécher, on l'appelle *klippfisk*.

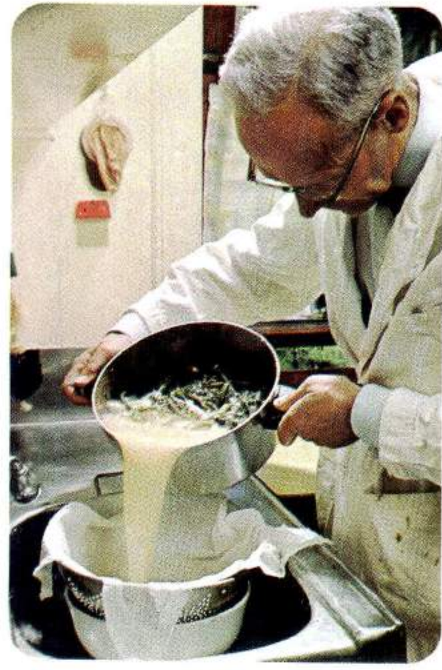
Le plat le plus couramment confectionné avec la morue séchée est le *lutefisk*. Dans le temps, les ménagères devaient faire tremper elles-mêmes le poisson pour le ramollir. Cette opération pouvait demander jusqu'à deux semaines et consistait à donner à la morue un bain prolongé dans une solution de potasse faite de cendres de bouleau (*lutefisk* signifie textuellement poisson à la potasse). Aujourd'hui, les maîtresses de maison peuvent acheter du *lutefisk* congelé ou en gros morceaux glissants et élastiques, qu'elles n'ont plus qu'à faire bouillir. Pour en vérifier la qualité, il faut ajouter du sel au dernier moment : si le *lutefisk* frémit, il est de premier ordre.

La chose étonnante c'est que le poisson conserve une valeur nutritive quelconque après un tel traitement. C'est pourtant un fait. Outre qu'il contient beaucoup de protéines, le *lutefisk* a l'avantage — apprécié de nos jours — de ne pas faire grossir, sauf naturellement lorsqu'il baigne dans une sauce au beurre ou à la crème, comme c'est souvent le cas.

Malheureusement, le *lutefisk* n'a presque pas de goût. Ma femme et moi avions commandé un repas traditionnel de *lutefisk* dans l'un des meilleurs restaurants d'Oslo où le poisson avait été cuisiné spécialement pour nous. On nous servit les pommes de terre bouillies et les pois jaunes cuits à l'étouffée qui en sont l'accompagnement habituel et nous versâmes dessus la graisse de porc fondue ainsi qu'il fallait le faire. Je ne sais pas ce que j'attendais, mais le poisson m'apparut comme une chose pâle et tremblante, qui crissait sous la dent, et ni le poivre ni la sauce à la moutarde ne pouvaient camoufler le fait qu'en dessous c'était le néant. Les autres clients se penchaient au-dessus



Au marché aux poissons de Bergen, le client a la possibilité d'acheter son poisson vivant. On voit ici le professeur Knut Faegri, botaniste et cuisinier, saisissant par la queue un colin qu'il a choisi pour faire la soupe qui est la spécialité de la ville.



Après avoir fait cuire le colin avec des feuilles de céleri, le professeur Faegri passe le court-bouillon à travers une gaze. Il y ajoute ensuite des navets, des céleris et des carottes coupés en dés et cuits, ainsi qu'un peu de bouillon de veau.

Épaissie avec de la crème aigre et des jaunes d'œufs, la soupe de poissons de Bergen est servie avec des boulettes de poisson.

de leurs assiettes pour nous regarder. Je suppose qu'ils nous trouvaient tout aussi extravagants d'avoir commandé un mets si ordinaire dans un endroit aussi chic que nous trouvions curieux ce *lutefisk*. C'est avec soulagement que nous nous sommes rabattus sur le poisson frais.

L'un des poissons appréciés et distingués en Norvège est le maquereau. C'est au printemps, lorsqu'il est le plus gras, qu'il est le meilleur. On le prépare de différentes façons — entre autres sauté et farci de persil ou garni de persil bien revenu au préalable. Moins onéreux que le saumon, il le remplace parfois, mariné et souvent fumé. En filets, mariné dans l'huile d'olive avec de l'oignon et un jus de citron, puis grillé, il prend un aspect nouveau : à peine sorti du feu, on l'enduit de beurre de tomate qui, en fondant, devient rose doré *(page 81)*. Après le maquereau, on sert en Norvège de la compote de rhubarbe souvent comme dessert *(page 84)*, vestige de l'époque où les soupes de fruits pouvaient aussi bien commencer que terminer le repas.

Un compte rendu sur le poisson dans la cuisine norvégienne serait incomplet si l'on ne parlait pas d'un plat que la plupart des familles mangent une fois par semaine : le pudding de poisson. Malgré son nom peu romantique, le pudding de poisson est un mets délicat. A base de haddock ou de morue (bien écrasé), de crème, de fécule de maïs, de sel et de poivre, façonné en forme de pain, il se fait cuire au four *(page 82)*. De couleur blanche, il peut être rehaussé par une sauce rose aux crevettes *(page 83)* qui contribuera aussi à en relever le goût.

Toutefois, le plat que je préfère reste la soupe de poissons *(page 79)*, une spécialité de Bergen peu connue en dehors du pays mais qui mériterait de l'être. Elle se compose, outre les poissons, de légumes d'hiver, de crème aigre et de jaunes d'œufs et il en existe plusieurs versions, chaque recette constituant un secret de famille. J'en goûtai pour la première fois, à Bergen, chez un professeur de botanique et sa femme qui se glorifiaient de leur recette. Tôt le matin, ils étaient partis à la recherche du poisson qui convenait pour faire le court-bouillon — un petit merlan qui appartient à la même famille que la morue. En outre, ils avaient pris soin d'acheter des légumes bien fermes, des pieds de persil, du céleri-rave, des carottes et des navets. Rentrés chez eux, ils mirent à cuire à petit feu le merlan avec sa tête, sa queue, ses nageoires, tout. Lorsqu'ils eurent fait le court-bouillon, ils jetèrent la viande (« le poisson qui a été utilisé pour le court-bouillon », nous a dit le professeur, « est juste bon pour les chats »). Les légumes furent coupés en dés et mis à cuire ensemble dans une petite quantité de bouillon jusqu'à être presque cuits mais pas tout à fait car il est indispensable pour la soupe qu'ils restent un peu croquants. Lorsque le bouillon, les légumes, la crème aigre et les jaunes d'œufs furent réunis, notre hôtesse ajouta un soupçon de bouillon de veau, du sel et un peu de sucre pour « adoucir la soupe ».

La soupe de velours fut apportée à table dans une terrine blanche, poudrée de persil haché et de minuscules boulettes de poisson, d'une consistance si légère qu'elles flottaient sur le dessus. Je trouvai cette soupe tellement bonne, d'un goût si subtil que j'en repris. Mais ce que j'admirai le plus en elle c'est que j'y avais retrouvé tout ce qui fait la qualité de la cuisine norvégienne, à savoir son honnêteté, son parfum et la satisfaction qu'elle apporte.

CHAPITRE III - RECETTES

Pour 4 à 6 personnes

2 livres d'épinards frais
2 litres de bouillon de poulet
3 cuillerées à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe de farine
1 cuillerée à café de sel
Quelques pincées de poivre blanc
Quelques pincées de noix de muscade
2 œufs durs, coupés en tranches

Spinatsuppe

POTAGE AUX ÉPINARDS

Lavez les épinards à l'eau froide courante pour ôter la terre. Séchez-les vigoureusement (en les secouant dans un panier à salade, par exemple) et hachez-les. Dans une casserole, faites bouillir le bouillon de poulet et ajoutez les épinards. Faites cuire sans couvrir pendant 6 à 8 minutes. Versez le contenu de cette cassserole sur un tamis, placé au-dessus d'un grand récipient. Du dos d'une cuiller en bois, écrasez les épinards et exprimez le jus. Mettez le récipient de côté et hachez très menu les épinards cuits.

Faites fondre le beurre dans la casserole. Une fois la mousse résorbée, ôtez la casserole du feu tout en tournant, incorporez la farine. Avec un fouet mécanique, incorporez à ce roux blanc progressivement le bouillon de poulet. Remettez la casserole au feu et amenez à ébullition, sans cesser de tourner. Ajoutez les épinards, assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Recouvrez à demi, laissez mijoter à feu doux 5 minutes. Tournez de temps en temps.

Chaque bol de potage doit être rehaussé de quelques rondelles d'œuf en guise de garniture. En certaines occasions spéciales, à Pâques par exemple, ces bols de potage contiennent des demi-œufs farcis, qui flottent sur le potage. Pour préparer vos œufs farcis, coupez en deux des œufs durs (leur nombre dépend de celui des convives), enlevez les jaunes et écrasez-les en les liant à 2 ou 3 cuillerées à café de beurre tiédi. Confectionnez des petites boulettes, que vous logerez dans les demi-œufs durs, à raison de 2 ou 3 par demi-œuf.

N. du P. : On prépare en Suède, selon le même principe, le *nässelkäl*, qui est une soupe aux orties.

Pour 4 personnes

4 truites fraîches, nettoyées mais sans que l'on ait ôté la tête et la queue
Sel
1/2 tasse de farine
4 cuillerées à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile
1 tasse de crème fraîche
1/2 cuillerée à café de jus de citron
1 cuillerée à soupe de persil frais, finement ciselé

Risted laks med kremsaus

TRUITES FRITES A LA CRÈME AIGRE

Lavez les poissons à l'eau courante froide, puis séchez en tamponnant extérieurement et intérieurement le poisson avec une serviette de papier; poudrez d'un peu de sel les ouvertures. Étalez la demi-tasse de farine sur du papier ciré, roulez chaque poisson dans la farine, secouez pour faire tomber la farine superflue.

Dans un poêlon, faites chauffer 2 cuillerées à soupe de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile. Une fois la mousse absorbée, baissez le feu et faites frire vos truites 2 à 3 minutes sur chaque côté et en les retournant avec précaution à l'aide d'une grande spatule. Lorsque toutes vos truites sont bien brunies, conservez-les au chaud dans un plat résistant à la chaleur, que vous placerez dans le four, maintenu à 100°; préparez prestement votre sauce.

Videz la casserole de son gras et mettez-y 2 cuillerées à soupe de beurre frais. Tournez à feu doux, tout en grattant avec une cuiller en bois. Ajoutez la crème fraîche et continuez à tourner pendant environ 3 minutes, sans laisser bouillir la crème. Incorporez le jus de citron tout en tournant, puis versez sur les truites chaudes. Garnissez votre plat de persil ciselé et servez immédiatement.

Dyrestek

CHEVREUIL RÔTI A LA SAUCE DE FROMAGE DE CHÈVRE

Pour 6 à 8 personnes

- 3 livres 1/2 de quartier de chevreuil désossé (ou un morceau équivalent de renne)
- 3 cuillerées à soupe de beurre battu
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 1/3 de litre de bouillon de bœuf
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 2 cuillerées à café de gelée de groseille rouge
- 15 g de fromage brun de chèvre (*Gjetöst,* un fromage norvégien) coupé en petits cubes
- 1 décilitre de crème fraîche

Réchauffez le four à 250°. Avec de la ficelle de cuisine, ficelez le rôti en le bridant tous les centimètres, de façon à ce qu'il conserve sa forme durant la cuisson. Avec un pinceau à pâtisserie, étalez régulièrement le beurre battu sur toute la viande. Placez le rôti sur une grille, au-dessus d'un plat à four creux et desséchez à la flamme pendant 20 minutes. Lorsque la surface de la viande est complètement brunie, réduisez la température du four à 190° et poudrez généreusement le rôti de sel et de poivre. Versez le bouillon dans le plat à four et, sans recouvrir, faites cuire la viande pendant 1 heure 1/4. Toutes les demi-heures, arrosez-la de bouillon à l'aide d'une poire ou d'une grande cuiller. Intérieurement, la viande doit être à peine cuite. Disposez la viande sur un plat, recouvrez-la avec une serviette et maintenez la viande au four à présent éteint, le temps de préparer la sauce.

Dégraissez le jus, que contient le plat à rôtir. Évaluez la quantité de jus et réduisez ce jus à feu vif jusqu'à n'avoir plus que l'équivalent d'une tasse, ou allongez ce jus avec de l'eau pour obtenir une même quantité. Dans une petite casserole, faites chauffer une cuillerée à soupe de beurre et liez avec une cuillerée à soupe de farine. Avec une cuiller en bois, tournez constamment et faites cuire ce roux pendant 6 à 8 minutes, à feu doux, jusqu'à obtenir une sauce couleur noisette. Veillez à ce que ce roux ne brûle pas, ce qui donnerait à la sauce un goût amer. A l'aide d'un fouet, incorporez à présent le jus du plat à four dans votre roux, puis la gelée de groseille et le fromage. Continuez à battre jusqu'à ce que cette sauce soit parfaitement homogène, puis incorporez la crème fraîche. Évitez que la sauce ne bouille. Goûtez et vérifiez votre assaisonnement, déficelez la viande et coupez-la en fines tranches. Servez la sauce séparément.

Bergens fiskesuppe

SOUPE DE POISSON DE BERGEN

Pour 6 personnes

LE BOUILLON DE POISSON :

- 1 tasse de panais haché
- 1/2 tasse de carottes hachées
- 1 gros oignon jaune haché
- 1 pomme de terre pelée et hachée
- 1 cuillerée à café de sel
- 6 grains de poivre noir
- 1 cuillerée à soupe de tiges de persil hachées
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de céleris avec leurs feuilles ou du céleri-rave
- 1 kg de parures de poissons (têtes, arêtes, etc.) bien lavés
- 4 litres d'eau froide

SOUPE :

- 1/2 tasse de carottes finement hachées
- 1/4 de tasse de panais finement haché
- 1 livre de flétan, de cabillaud d'un seul morceau mais dont on aura enlevé les arêtes
- 1/2 tasse de blanc de poireaux finement hachés
- 2 jaunes d'œufs
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 3 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
- 6 cuillerées à soupe de crème fraîche

Pour préparer le bouillon de poisson, qui constitue l'élément essentiel de cette soupe, disposez les ingrédients pré-cités dans une casserole, une marmite, un fait-tout. Amenez à ébullition, recouvrez partiellement, baissez le feu et laissez mijoter de 30 à 40 minutes. Versez le bouillon dans un tamis, disposé au-dessus d'un large récipient et, du dos d'une cuiller, écrasez les légumes et les déchets de poisson, afin d'en exprimer le jus avant de les jeter. Lavez votre casserole ou votre fait-tout avant d'y reverser le bouillon. Faites réduire à 1 litre 1/2 environ ce bouillon, en le maintenant à ébullition à feu vif pendant une vingtaine de minutes et sans le recouvrir. Faites passer le liquide dans un fin tamis ou dans un tamis que vous aurez garni d'une gaze.

A nouveau, remettez le bouillon dans la marmite ou le fait-tout. Ajoutez les carottes finement hachées, le panais, le poisson. Dès que le liquide arrive à ébullition, baissez le feu et, sans recouvrir, laissez mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez le poireau, laissez encore mijoter 2 à 3 minutes. Otez du feu; à l'aide d'une écumoire creuse, retirez le poisson, que vous disposerez sur un plat. Dans un petit bol, battez les jaunes d'œufs avec un fouet métallique, puis, une cuillerée à soupe à la fois, versez l'équivalent d'une tasse dans le bol contenant les jaunes d'œufs. Reversez lentement le contenu du bol dans la marmite, tout en battant énergiquement au fouet. A l'aide d'une fourchette, séparez le poisson en larges plaques et ajoutez celles-ci à la soupe. Assaisonnez avec sel et poivre et réchauffez la soupe.

Versez la soupe dans des assiettes ou bols individuels et poudrez de persil. Garnissez chaque assiettée d'une cuillerée de crème fraîche.



Stekt marinert makrell

MAQUEREAUX MARINÉS ET GRILLÉS

Pour 2 personnes

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Du poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillerées à café d'oignons finement hachés
- 2 maquereaux (de grosses pièces d'environ 500 g)
- 3 cuillerées à soupe d'un mélange de beurre fondu et d'huile végétale

Demandez à votre poissonnier de fendre en deux puis de retirer l'arête dorsale des maquereaux, sans séparer complètement les deux moitiés. Chauffez votre gril. Dans un plat à four, suffisamment grand pour que vous puissiez allonger les poissons côte à côte, disposez l'huile, le jus de citron, le sel, quelques pincées de poivre moulu et les oignons hachés; une fois cette marinade suffisamment homogène, couchez-y les maquereaux, côté peau au-dessus, pendant 15 minutes, puis retournez-les pendant 15 minutes. Utilisez une cuillerée de votre mélange beurre fondu et huile pour graisser votre gril et placez-y vos maquereaux côté peau en dessous. Ne grillez que d'un côté, en maintenant la flamme à 7 ou 8 centimètres. De temps en temps, arrosez les maquereaux avec le reste d'huile et de beurre fondu. En 10 ou 12 minutes, vos maquereaux deviennent d'une belle couleur dorée et leur chair se détache aisément en lamelles lorsqu'on la pique avec une fourchette. Servez immédiatement, en accompagnant les maquereaux de pommes nouvelles, cuites à la vapeur et passées au beurre, et d'une sauce, soit un beurre de tomate, soit un beurre au raifort *(ci-dessous)*.

Tomatsmør

BEURRE DE TOMATE

Pour faire 1/2 tasse

- 125 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de concentré de tomate
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de sucre

Battez le beurre en crème, soit à l'aide d'un mixer électrique réglé à vitesse moyenne, soit avec une cuiller en bois, et en écrasant le beurre contre les parois d'un récipient. Une fois votre beurre mousseux, incorporez, tout en battant, la tomate, le sel et le sucre. Transvasez dans le récipient dans lequel vous le servirez à table et réfrigérez jusqu'à l'instant de servir.

Pepperrotsmør

BEURRE AU RAIFORT

Pour faire 1/2 tasse

- 125 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de racines de raifort fraîchement râpé, ou 2 cuillerées à soupe de raifort en bocal
- 1/4 de cuillerée à café de sel

Battez le beurre en crème, soit à l'aide d'un mixer électrique réglé à vitesse moyenne, soit avec une cuiller en bois, et en écrasant le beurre contre les parois d'un récipient, ceci jusqu'à ce que votre beurre soit mousseux. Si vous utilisez du raifort en bocal, enveloppez-le dans une serviette, ou une double couche de gaze, et comprimez-le pour l'égoutter jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Incorporez ensuite le raifort et le sel au beurre battu en crème, tout en continuant à battre. Transvasez le beurre de raifort dans un ravier, que vous mettrez à réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Smørdampete nypoteter

POMMES DE TERRE AU BEURRE, CUITES A LA VAPEUR

Pour 4 à 6 personnes

- 20 à 24 toutes petites pommes de terre nouvelles
- 125 g de beurre
- 1 cuillerée à café de sel
- Quelques pincées de poivre blanc
- 3 cuillerées à soupe d'aneth ou de sommités de fenouil frais, finement haché

Grattez vos pommes de terre à l'eau froide courante, puis séchez-les avec des serviettes de papier. Dans une grosse cocotte de 6 litres, munie d'un couvercle, faites fondre les 125 grammes de beurre. Ajoutez les pommes de terre et poudrez-les de sel et de poivre. En les faisant rouler dans la cocotte, enrobez de beurre vos pommes de terre. Si le couvercle de la cocotte ne s'adapte pas exactement, disposez des feuilles d'aluminium sur le dessus de la cocotte, avant de mettre en place le couvercle, ce qui permettra de bien le coincer. Cuisez à feu doux pendant 30 à 45 minutes — de préférence en disposant une plaque d'amiante sous la cocotte pour éviter les coups de feu. Agitez la cocotte de temps en temps, pour que les pommes de terre n'attachent pas. Lorsque vous pourrez percer facilement les pommes de terre de la pointe d'un couteau, elles seront à point. Disposez-les sur un plat préalablement chauffé, poudrez-les d'aneth frais et servez immédiatement.

Le maquereau grillé se sert avec du beurre de tomate, de l'aquavit et de la bière pour qu'il puisse « nager » à nouveau.

Pour un gâteau (ou 60 boulettes) de poisson

- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe de chapelure
- 1 livre 1/2 de morue ou d'ailgefin, débarrassé de la peau et des arêtes
- 1 tasse 1/2 de crème fraîche
- 2 cuillerées à café de sel
- 1 ou 2 pommes de terre farineuses bien cuites à l'eau et écrasées

Fiskepudding eller fiskefarse

GÂTEAU DE POISSON A LA NORVÉGIENNE

Pour obtenir un gâteau de poisson à la norvégienne, qu'il soit onctueux, bien blanc, qu'il possède une saveur délicate, il faut disposer de poisson frais à la chair blanche. Ce gâteau de poisson paraît généralement sur la table d'une famille norvégienne au moins une fois la semaine ; il est servi chaud, garni d'une sauce de beurre fondu ou d'une sauce aux crevettes (page opposée). Froid et en tranches, ce poisson garnit d'une façon délicieuse un canapé.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette de papier, graissez avec une cuillerée à café de beurre battu, le fond et les parois d'un moule d'une contenance de 1 litre 1/2, et poudrez-les avec les 2 cuillerées de chapelure. Inclinez le moule d'un bord puis de l'autre, pour obtenir une distribution régulière de la chapelure, puis retournez le moule et tapotez-le sur la table ou sur n'importe quelle surface dure, afin de le débarrasser de la chapelure en excédent. Découpez votre poisson en petits morceaux et placez-les (4 ou 5 à la fois) dans la coupe de votre mixer. Ajoutez en même temps quelques cuillerées de la crème fraîche; ceci facilitera la réduction du poisson en purée. Actionnez votre mixer à grande vitesse l'espace de quelques secondes, puis arrêtez-le pour gratter à la spatule en caoutchouc les parois du mixer. Opérez par étapes jusqu'à ce que vous ayez réduit en purée tout votre poisson.

Placez cette purée dans un grand récipient et battez en incorporant les 2 cuillerées à café de sel et la pomme de terre écrasée; tout en ajoutant le restant de crème inutilisé, continuez à battre vigoureusement jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Versez dans le moule; pour éliminer les poches d'air que contiendrait éventuellement ce gâteau, reposez brusquement à plusieurs reprises le moule sur la table. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, uniformisez la surface.

Réchauffez votre four à 175°. Beurrez une feuille d'aluminium, que vous fixerez étroitement au-dessus du moule. Placez le moule dans un plat à four que vous emplissez d'eau jusqu'aux 3/4 de la hauteur du moule. Placez ce récipient au milieu du four et réglez le feu de façon à ce que l'eau mijote sans bouillir; maintenez la cuisson entre 1 heure et 1 heure 1/4. Si l'eau de ce bain-marie se met à bouillir, il y aura des trous dans le gâteau de poisson. On peut considérer ce gâteau comme cuit lorsque sa surface offre une certaine consistance et quand, en enfonçant un cure-dent ou une brochette, on constate en le retirant que l'instrument demeure propre. Retirez le moule du feu et laissez le gâteau reposer pendant 5 minutes à la température ambiante; vous pourrez plus aisément le sortir du moule. Inclinez le moule de façon à le débarrasser de tout le liquide en excès.

Glissez un couteau à la lame effilée le long de la paroi interne du moule, coiffez le moule à l'aide d'un plat préalablement chauffé et retournez pour démouler. A l'aide d'une serviette de papier, nettoyez le plat de tout liquide superflu et servez tant que le *fiskepudding* est encore chaud.

POUR CONFECTIONNER DES BOULETTES DE POISSON, disposez votre poisson dans le mixer, comme il a été précédemment indiqué. Laissez refroidir la purée de poisson dans un récipient pendant 1/2 heure, puis roulez dans la paume de la main les boulettes une à une; chaque boulette représente environ une cuillerée à soupe de purée de poisson. Recouvrez les boulettes de papier ciré et laissez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de les faire cuire. Pochez ces *fiskefarse* en les immergeant pendant 2 ou 3 minutes dans de l'eau salée, qui bout à peine; dès que ces boulettes sont fermes au toucher, retirez du feu. Sortez-les à l'aide d'une écumoire creuse, laissez égoutter à fond et servez ces boulettes comme éléments d'une soupe au poisson *(page 79)*.

Rekesaus

SAUCE AUX CREVETTES

Pour faire 2 tasses

- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 4 cuillerées à soupe de farine
- 1/2 litre de lait
- 2 cuillerées de crème fraîche
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre blanc
- 1 cuillerée 1/2 à soupe de jus de citron
- 1 à 2 livres de crevettes de taille moyenne, cuites, décortiquées et finement hachées
- 2 cuillerées à soupe d'aneth ou de fenouil fraîchement haché

Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, faites fondre le beurre à feu modéré. Retirez du feu et, tout en tournant, incorporez la farine. Ajoutez d'un seul coup le lait et la crème, tout en fouettant constamment, puis remettez à feu doux et faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit homogène et épaisse. Assaisonnez avec le poivre, le sel, le jus de citron, puis ajoutez les crevettes cuites et poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les crevettes soient bien réchauffées. En tournant, incorporez l'aneth; cette sauce accompagne le gâteau de poisson à la norvégienne *(page ci-contre)* ou des poissons bouillis. Les choux-fleurs (cuits) servis avec cette sauce constituent un plat très traditionnel au repas de midi.

Kalvefilet med snr fløte

ESCALOPES DE VEAU SAUTÉES A LA CRÈME AIGRE

Pour 2 à 4 personnes

- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 2 ou 3 oignons finement hachés
- 4 grosses escalopes de veau, de 1 cm d'épaisseur à la coupe, mais aplaties de 1/3
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 tasse de crème fraîche
- 1/2 tasse de Gjetöst coupé en lamelles (fromage de chèvre norvégien)*

(*) N. du P. : Ici on peut user de fromages français, par exemple du cantal, voire un chèvre assez frais.

Faites chauffer à feu modéré, dans un gros poêlon de 25 à 30 centimètres de diamètre, une cuillerée à soupe de beurre et une cuillerée à soupe d'huile. Une fois la mousse résorbée, ajoutez les oignons et faites-les cuire pendant 2 ou 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient transparents; à l'aide d'une spatule en caoutchouc, faites-les tomber dans un petit bol et mettez-les de côté. Mettez dans le poêlon le reste de beurre et le reste d'huile, faites chauffer et, une fois la mousse résorbée, ajoutez les escalopes de veau. A feu modéré, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles aient acquis une belle couleur, légèrement dorée. Comptez 4 à 5 minutes de cuisson de chaque côté. Disposez-les sur un plat préalablement chauffé, que vous disposerez dans un four, réglé à 100°, le temps de préparer la sauce. Ne laissez dans le poêlon qu'une pellicule de gras fondu et disposez-y vos oignons cuits; faites cuire à feu vif pendant 2 à 5 minutes, tout en tournant, puis baissez le feu et ajoutez la crème et le fromage par petites quantités à la fois, tout en continuant à tourner jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Évitez que la sauce se mette à bouillir. Goûtez l'assaisonnement et remettez vos escalopes dans le poêlon. Arrosez la viande avec la sauce et laissez l'ensemble mijoter pendant 1 à 2 minutes, sans recouvrir, puis servez.

Torsk med eggesaus

TRANCHES DE CABILLAUD POCHÉES A LA SAUCE AUX ŒUFS

Pour 4 à 6 personnes

- 1/2 tasse de sel
- 6 tranches de cabillaud d'une épaisseur de 2 cm

SAUCE AUX ŒUFS :

- 1/4 de livre de beurre
- 1/4 de tasse de la cuisson du poisson
- 2 œufs durs finement hachés
- 1 tomate de taille moyenne, pelée, débarrassée de ses graines et hachée
- 1 cuillerée à soupe de persil frais ciselé
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu

AUTRE GARNITURE POSSIBLE :

- 1 pain de 125 g de beurre que l'on fera fondre
- 1 citron coupé en rondelles fines
- Des brins de persil

A défaut de posséder une grande poissonnière, utilisez un plat à rôtir émaillé. Remplissez d'eau aux 4/5 votre plat à rôtir et ajoutez 1/2 tasse de sel. Amenez à ébullition en allumant 2 brûleurs si nécessaire, réduisez légèrement votre feu et glissez doucement, à l'aide d'une spatule, vos tranches de cabillaud dans l'eau. Baissez encore le feu jusqu'à ce que l'eau ne bout qu'à petits bouillons et laissez mijoter pendant 5 minutes. Évitez soigneusement une cuisson trop prolongée; la chair du cabillaud se désagrégerait. A l'aide d'une spatule à fentes, sortez les tranches et égouttez-les sur une serviette. Disposez vos tranches de cabillaud sur un plat et servez avec une sauce aux œufs.

LA SAUCE AUX ŒUFS : Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, faites fondre votre beurre; retirez du feu. Ajoutez 1/4 de tasse du bouillon de poisson et incorporez aussi les œufs hachés, les morceaux de tomate, le persil, la ciboulette, tout en tournant. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût. Amenez presque à ébullition, puis versez dans une saucière et servez comme accompagnement des tranches de cabillaud. Si vous le préférez, vous pouvez vous contenter d'arroser le cabillaud de beurre fondu et de garnir le plat de rondelles de citron et de persil.

Pour 4 personnes

1 kg d'halibut (ou de cabillaud) cuit au court-bouillon et froid *(page 83)*
4 cuillerées à soupe de raifort râpé frais ou en flacon
1/2 litre de crème fraîche
1 cuillerée à café de sel
Quelques pincées de poivre blanc
2 cuillerées à soupe de petits oignons hachés menu
1 cuillerée à café de vinaigre blanc
3 cuillerées à soupe d'aneth finement haché
1 tête de laitue Romaine de taille moyenne
2 œufs durs coupés en tranches
3 tomates pelées et découpées en quartiers

Fiskesalat med pepperrotsaus

SALADE DE POISSON AU RAIFORT

Pour faire cette salade, on peut très bien utiliser des restes de poisson poché, mais si l'on veut se servir de poisson frais, non cuit, suivre les indications de la recette du cabillaud poché (page 83).

Si vous utilisez du raifort préparé et vendu en flacon, égouttez-le dans un fin tamis, en exprimant le jus à l'aide d'une cuiller, ou comprimez le raifort dans un torchon, ou dans une double couche de gaze. Dans un grand bol, liez le raifort, la crème fraîche, le sel, le poivre, le vinaigre, les oignons et 2 cuillerées à soupe d'aneth haché. Coupez le poisson poché en morceaux de 5 centimètres et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, brassez ces morceaux de poisson tout doucement dans l'assaisonnement de crème fraîche. Laissez mariner au moins une trentaine de minutes au réfrigérateur, puis disposez le poisson et les autres ingrédients sur un lit de feuilles de laitue rafraîchies. Disposez en garniture les tranches d'œuf et les quartiers de tomate. Juste avant de servir, répandez la dernière cuillerée d'aneth sur la salade.

Pour 6 à 8 personnes

1/2 litre d'eau
3/4 de tasse de sucre
1 livre 1/2 de rhubarbe, lavée, épluchée et coupée en morceaux de 1 cm
1 gousse de vanille
3 cuillerées à soupe d'amidon de blé
1/4 de tasse d'eau froide

CRÈME FOUETTÉE (facultatif) :
1 tasse de crème fraîche réfrigérée
1/4 de tasse de sucre

Rabarbragrøt

COMPOTE DE RHUBARBE

Dissoudre le sucre dans l'eau en vous servant d'une casserole émaillée, ou en acier inoxydable; amenez à ébullition. Placez la rhubarbe dans la casserole et, sans recouvrir, faites mijoter avec la gousse de vanille pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la rhubarbe soit amollie et n'offre aucune résistance à la pointe acérée d'un couteau. Ôtez la casserole du feu.

Dans un petit bol, arrosez votre amidon et mêlez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Graduellement, incorporez cette pâte à votre rhubarbe, tout en tournant et en amenant la compote à ébullition. Laissez mijoter pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à épaississement de la compote. Ôtez la gousse de vanille. Versez dans une coupe et réfrigérez.

Bien que le *rabarbragrøt* ait une saveur douce, mêlée d'une pointe d'acidité, nombreux sont les Norvégiens qui adoucissent encore cette compote en ajoutant de la crème fouettée. Ne faites votre crème fouettée qu'une heure avant de servir, tout au plus. A l'aide d'un fouet, d'un batteur mécanique ou électrique, battez votre crème double dans un grand bol, réfrigéré au préalable. Ajoutez le sucre et continuez à battre jusqu'à ce que la crème fouettée se tienne bien. Enrobez la rhubarbe de crème fouettée ou, à l'aide d'une douille de pâtissier, pressez la crème de façon à obtenir une jolie garniture.

Pour 4 à 6 personnes

POT-POURRI DE FRUITS :
3/4 de tasse de bananes coupées en rondelles
3/4 de tasse de raisins coupés en deux et débarrassés de leurs pépins
1/2 tasse de noix pilées ou de pacanes pilées (*)
1 tasse de pommes ou d'oranges coupées en morceaux

SAUCE :
5 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs
5 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à soupe de rhum ou d'eau-de-vie

(*) N. du P. : La cuisinière française pourrait utiliser des noix, des amandes ou des noisettes, les pacanes étant difficiles à trouver en France.

Himmelsk lapskaus

POT-POURRI DE FRUITS A LA SAUCE AUX ŒUFS ET AU RHUM, OU A L'EAU-DE-VIE

Jetez ces fruits dans une coupe que vous mettrez à rafraîchir et servez avec la sauce décrite ci-dessous. En Norvège, cette sauce est souvent servie isolément. Bien que des palais étrangers puissent trouver cette sauce extrêmement sucrée, elle s'associe d'une manière agréable à l'acidité des fruits.

SAUCE : A l'aide d'un mixer électrique, mû à grande vitesse, battez les 5 jaunes d'œufs, les 2 blancs d'œufs ainsi que le sucre. Lorsque la crème obtenue est suffisamment consistante, ajoutez la cuillerée de rhum ou d'eau-de-vie. Si vous ne disposez que d'un fouet mécanique, fouettez les jaunes et les blancs jusqu'à obtenir une mousse, puis incorporez graduellement le sucre en continuant à battre vigoureusement jusqu'à épaississement de la mixture. Incorporez ensuite l'eau-de-vie ou le rhum, sans cesser de battre. Servez immédiatement dans un plat que vous aurez fait rafraîchir.



Des gaufres à la crème aigre en forme de cœur sortent chaudes et craquantes d'un moule à gaufre norvégien moderne et seront consommées avec des airelles sauvages froides et du beurre frais. Dans le temps, de nombreuses familles avaient leurs moules particuliers fabriqués et gravés par le forgeron local.

Fløtevafler

GAUFRES A LA CRÈME AIGRE

Pour 6 gaufres

- 5 œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de farine tamisée
- 1 cuillerée à café de cardamome ou de gingembre moulu
- 1 tasse de crème fraîche
- 4 cuillerées à soupe de beurre fondu

Avec un fouet électrique, ou mécanique, battez les œufs et le sucre pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange retombe en rubans, si on soulève le fouet. A l'aide d'une spatule, incorporez à ce mélange la moitié de votre farine, le cardamome (ou le gingembre) et la crème fraîche, puis incorporez le reste de la farine. Lentement, incorporez votre beurre fondu, puis mettez cette pâte à reposer pendant 10 minutes. Si vous vous servez d'un gaufrier en fer (non électrique), faites-le chauffer sans le graisser, jusqu'à ce qu'une goutte d'eau, que vous laissez tomber sur le gaufrier, crépite. Versez environ les 3/4 d'une tasse de votre pâte au centre du gaufrier, rabattez le couvercle et faites cuire au-dessus du feu pendant 5 minutes d'un côté et autant de l'autre. Servez les gaufres en les accompagnant de confiture d'airelles rouges ou de toute autre confiture acidulée.



IV

Ripailles suédoises

Le plus beau *smörgåsbord* au monde est servi au restaurant Operakällaren de Stockholm. La table qui comporte deux niveaux a 7,50 mètre de long et offre plus de 60 mets, depuis les spécialités de hareng salé *(au premier plan)* jusqu'aux plats chauds *(dans le fond)*. La pièce centrale est un distributeur d'aquavit en céramique.

Un *smörgåsbord* », comme le dit un personnage de roman suédois, « n'est jamais trop copieux ». C'est peut-être parce qu'en effet il n'est jamais trop copieux que ce festin gigantesque, ce symbole d'appétit déchaîné — qui parfois touche à la gloutonnerie — à ce point frappé l'imagination des non-Scandinaves qu'il a été imité dans le monde entier. Mais, loin de sa terre natale, le *smörgåsbord* sert trop souvent de prétexte pour offrir un peu de tout ou plutôt de n'importe quoi.

En Suède, son pays d'origine, le *smörgåsbord* (dont la traduction textuelle « table de pain beurré » ne rend nullement l'idée) a gardé son vrai sens — un festin soigneusement préparé, soigneusement organisé, qui est une source de fierté familiale lorsqu'il est préparé chez soi, de fierté nationale lorsqu'il est présenté avec magnificence au restaurant. Il se compose de beaucoup des mets suédois les plus fins dont les origines remontent loin dans le passé. En outre, le *smörgåsbord*, sous sa forme la plus somptueuse, frappe par sa beauté et sa richesse — et c'est là un de ses inconvénients. Quiconque aurait sérieusement l'intention de le parcourir d'un bout à l'autre ou d'en faire le tour, suivant le cas, se trouvera bientôt vaincu par son étalage de plats. Je me rappelle mes propres déboires lors de ma première confrontation avec un *smörgåsbord* chez des Suédois, il y a de nombreuses années. J'étais assez naïf pour penser — après avoir avalé plusieurs espèces de pain avec du beurre, des harengs (marinés et fumés), des crevettes, des pickles, des boulettes de viande, du renne fumé, des pommes de terre bouillies, un soufflé aux asperges, un soufflé aux champignons, de la bière et de l'aquavit — que j'étais parvenu au terme du repas. Mais pas du tout : mon assiette fut remplacée par une autre et je fus invité à commencer le repas proprement dit —

côtelette de porc, pois et carottes, tomates confites au vinaigre), compote de pommes, airelles en conserve, pain français et vin rouge, petits fours, café et (les liqueurs étant encore rationnées à l'époque) un cordial aux fruits maison.

Mais le *smörgåsbord* maison n'est rien comparé au *smörgåsbord* tel qu'on le trouve au restaurant. Le *smörgåsbord* de restaurant, c'est pour moi du feu et de la glace et pas seulement du fait que la boisson qui l'accompagne est le *brännvin* glacé — le vin « brûlant » comme on appelle aussi l'aquavit. A une extrémité de la table, il y a les plats froids, à l'autre les plats chauds et entre les deux tout un éventail de salades, de viandes et de charcuteries. La vedette ici n'est pas le saumon, aussi excellent soit-il, ni le caviar, précieux amoncellement de perles noires, ni les minuscules boulettes de viande appréciées de tous, mais l'humble hareng. Et, même s'il figure une douzaine de fois ou plus dans un tel *smörgåsbord,* il n'aura jamais exactement la même apparence ni le même goût. Je dois dire que c'est assez surprenant.

Avant d'aller en Scandinavie, je considérais, comme beaucoup d'Américains, le hareng comme un poisson courant, ayant une taille, un poids et un goût toujours plus ou moins semblables, toujours mariné dans la crème aigre, et qui se mangeait seulement en apéritif (*). A ma très grande satisfaction, l'expérience m'a démontré le contraire. J'ai appris des choses au sujet du hareng aussi hors de propos que l'étrange habitude qu'il a d'éternuer lorsqu'il se fait prendre (un rejet d'air de sa vessie natatoire) ou à certaine époque de l'année de tourner en flottant dans la mer sur la tête ou la queue en une extase si profonde qu'aucun faisceau lumineux dirigé vers ses yeux ne l'en sortira. Mais, qui plus est, je sais qu'on ne peut formuler aucune généralité au sujet du hareng.

Un poisson aux multiples ressources

Il y a plusieurs espèces de hareng, et sa qualité varie suivant les endroits et les années; elle dépend aussi du frai. Même sa taille dépend dans une grande mesure de la salinité relative et de la température de l'eau dans laquelle il nage.

Le hareng islandais de haute mer (dont la Suède est le principal importateur) est toujours plus gros que le hareng pêché dans les eaux norvégiennes, et le hareng norvégien à son tour est plus gros que le hareng de la Baltique que les Suédois appellent *strömming,* sauf quand il est salé, auquel cas ils l'appellent *böckling.* Ils appellent tout le reste *sill.* La plupart du temps, le *sill* est du hareng salé qui doit être mis à tremper dans de l'eau avant d'être consommé pour en éliminer la saumure.

A la variété naturelle du hareng, les cuisiniers suédois ajoutent une maîtrise qui augmente encore la diversité de ce poisson plutôt gras et, dans cette région, leur suprématie sur les Norvégiens et les Danois (qui sont pourtant de grands amateurs de harengs) vient essentiellement des nombreuses façons qu'ils ont de le préparer pour le *smörgåsbord.* Ils le préparent en filets, en tranches, en petits morceaux. Ils le font mariner, le font confire dans le vinaigre. Ils le servent en gelée, frit, en couches superposées dans des terrines en terre, cuit à la vapeur, cuit au four, enroulé comme un ressort de montre sur des morceaux de glace. Ils lui font subir des centaines de modifications qui piquent la langue et font venir l'eau à la bouche par des combinaisons variables de vinaigre blanc et de vinaigre rouge, de sel et de sucre, de poivre blanc et de poivre noir, de moutarde en poudre,

(*) N. du P. : Nous avons certes, en France, d'autres recettes, depuis le simple filet de hareng jusqu'au hareng grillé à la moutarde.

de gingembre, de raifort, de graines de moutarde écrasées et de piment. Et ils parviennent toujours à le rendre décoratif en le servant avec des bracelets et des chaînes de rondelles d'oignons rouges et jaunes, du ersil et de la ciboulette hachés, des feuilles entières de laurier, des cubes de carottes, des câpres gris-vert, des branches d'aneth vert vif, des œufs durs coupés en petits morceaux, des vagues et des sillons de crème aigre, des cubes écarlates de betteraves et des rondelles translucides de concombres.

Étant donné le nombre stupéfiant de plats de harengs que comprend le *smörgåsbord*, en particulier la multitude de marinades sucrées, comment s'étonner que les gens qui s'y attablent pour la première fois soient souvent affolés ? Par quoi commencer ? Que prendre ensuite ? Comment finir ? Un *smörgåsbord* n'est peut-être jamais assez copieux et pourtant ma femme et moi-même fûmes dépassés par celui de l'Operakällaren, restaurant de Stockholm partout considéré comme le meilleur de la Suède. La table était amarrée comme un énorme yacht de plaisance, au milieu de la pièce, son plateau complètement occupé par au moins soixante variétés de plats.

Heureusement, le propriétaire, homme aimable dont l'autorité en matière de *smörgåsbord* est incontestée en Scandinavie, vint à notre secours et nous révéla la logique du repas — l'ordre dans lequel il doit se suivre. Mais, auparavant, il nous donna un conseil amical : « Venez vous servir à la table autant de fois que vous le voudrez, mais ne surchargez pas votre assiette avec trop de choses différentes à la fois — cela ne stimule guère l'appétit et nuit à chaque mets ».

Les éléments essentiels du smörgåsbord

Nous commençâmes par le buffet de harengs, la partie salée du *smörgåsbord*. A l'extrémité de la table, à la proue pour ainsi dire, s'étalaient au moins vingt plats froids de harengs, plusieurs espèces de pain de seigle et tout un assortiment de fromages forts et doux. Nous décidâmes d'essayer d'abord deux des spécialités les plus traditionnelles sans lesquelles un *smörgåsbord* ne serait pas un *smörgåsbord*. Je me servis de hareng saur, *inlagd sill*, et ma femme prit le *glasmästarsill,* ou hareng du verrier *(page 98)*. Ce nom bizarre vient peut-être du fait que le poisson est coupé en morceaux et placé dans des bocaux de verre avec des épices, des carottes, des oignons, du vinaigre et du sucre *(voir couverture)*. Mon *inlagd sill* avait été fait avec un hareng salé entier, coupé dans le sens de la diagonale en morceaux de la taille d'une bouchée et ensuite réunis pour reconstituer le poisson. Un mélange aigre-doux au vinaigre contenant une feuille de laurier et du piment en poudre le recouvrait et des rondelles d'oignons rouges en garnissaient la surface.

Ces deux plats eurent sur nous un effet électrisant, excitant les sécrétions de suc gastrique et nous nous demandâmes pourquoi nous n'avions pas chez nous de hareng aussi appétissant. Maintenant nous le savons : son goût ne vient pas tellement du poisson mais plutôt de l'espèce et des proportions du vinaigre et du sucre utilisés. Le vinaigre blanc suédois est plus acide que le nôtre et les cuisiniers suédois ne lésinent pas sur le sucre. Cette réunion d'éléments opposés s'accorde parfaitement avec le goût salé du hareng.

Face à l'étendue de la table qui nous attendait encore, nous n'en revînmes pas moins à la première partie. Ma femme allait se décider pour une tranche de fromage accompagnée de pain de seigle biscotté lorsque son regard rencontra le *fågelbo*, ou nid d'oiseau *(page 99)*, charmant petit plat original de l'Operakällaren confectionné avec

de la laitue hachée (remplacée parfois par du persil haché), des oignons, des betteraves confites au vinaigre, des câpres et des anchois suédois finement coupés en dés (en fait des sprats, ou jeunes harengs, très salés). La laitue et les autres ingrédients avaient été arrangés en cercles concentriques, comme une cible. Posés au milieu de ce nid, il y avait des œufs crus dans une moitié de coquille. Incapable de résister à l'aspect de ce plat, ma femme se sauva avec un peu de *fågelbo* sans oublier un jaune d'œuf. Il fallait mélanger le jaune d'œuf aux autres ingrédients, ce qu'elle fit (certains Suédois préfèrent faire légèrement sauter le mélange). Elle trouva le nid d'oiseau piquant et fort.

Plusieurs Suédois m'ayant vanté les mérites du *strömming*, le hareng de la Baltique, je décidai d'essayer au moins deux des plats du *smörgåsbord* qui en contenaient. Le premier se composait de *strömming* cuit au four sous une couche de tranches de tomates poudrées de fenouil. Comme goût, ce n'était pas très différent d'un autre plat fort goûté des Suédois, l'écrevisse; en fait, on l'appelle parfois l'écrevisse du pauvre. Mon deuxième *strömming* avait un parfum nettement nouveau. Chaque *strömming* avait été fendu en deux moitiés qui avaient été plongées dans une pâte composée de crème, de jaunes d'œufs et d'une farine fine et légère, puis salées et rassemblées et enfin poudrées de farine de seigle assez grosse avant d'être sautées et dorées. Un hareng préparé de la sorte peut se manger chaud mais, ce jour-là, il avait été trempé tout chaud dans une marinade aigre-douce, assaisonné de fenouil haché et d'oignons coupés en dés et mis à refroidir au réfrigérateur avant d'être servi. La croûte avait absorbé la marinade, mais le poisson qu'elle recouvrait était léger et feuilleté, et délicatement sucré par en dessous.

Des appétits perpétuellement stimulés

Il fallait maintenant changer d'assiettes tout en regrettant de devoir continuer sans goûter d'autres plats tentants comme le *kaviartopp*, ou montagne de caviar, les œufs de morue assaisonnés au fenouil, le *löjrom* rouge (œufs d'un minuscule poisson d'eau douce suédois servis sur des moitiés d'œufs durs avec de l'oignon haché), les ailerons de saumon en gelée, la salade de harengs et bien d'autres encore. Mais, résolus et ayant toujours faim (même plus faim), nous abordâmes la seconde partie du *smörgåsbord*, le buffet froid, qui occupait les deux côtés de la table. Là encore, le choix semblait illimité : plats aux œufs de toutes sortes, anguille fumée et en gelée, saumon fumé et mariné au fenouil, côtes de porc, salades de poisson, veau rôti, concombres et betteraves au vinaigre, pâté de foie, fromage de tête, jambon salé, pieds de porc en gelée.

Je choisis tout de suite mon plat favori, le *gravlax*, qui se composait ce jour-là d'une grande tranche rose de saumon, émaillée de grains de poivre blanc concassés *(page 27)*. Ma femme fit de même. Nous avions mangé du *gravlax* plusieurs fois auparavant, mais ne pûmes résister à l'occasion d'y goûter à nouveau; et, maintenant que nous sommes devenus des adeptes et en faisons chez nous ainsi que la sauce à la moutarde et à l'aneth qui l'accompagne *(Répertoire des recettes)*, nous n'en sommes toujours pas lassés. Nous avons, en outre, appris que le *gravlax* peut être également délicieux coupé en tranches et légèrement sauté.

Continuant à avancer vers l'autre extrémité de la table, nous prîmes de la salade de la côte ouest, spécialité de ce pays béni pour le poisson qu'est la Suède. Ce plat se compose de homard et de crabe froids cuits à l'eau, de crevettes, de moules, de champignons crus coupés en tranches, de quartiers de tomates et de petits pois verts, le tout accompagné d'un assaisonnement rehaussé de fenouil haché. Comme

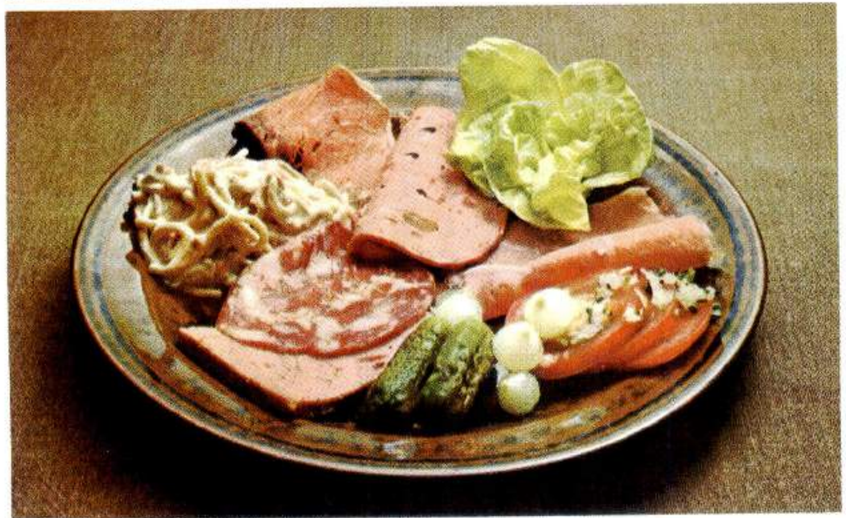


L'ordre du smörgåsbord

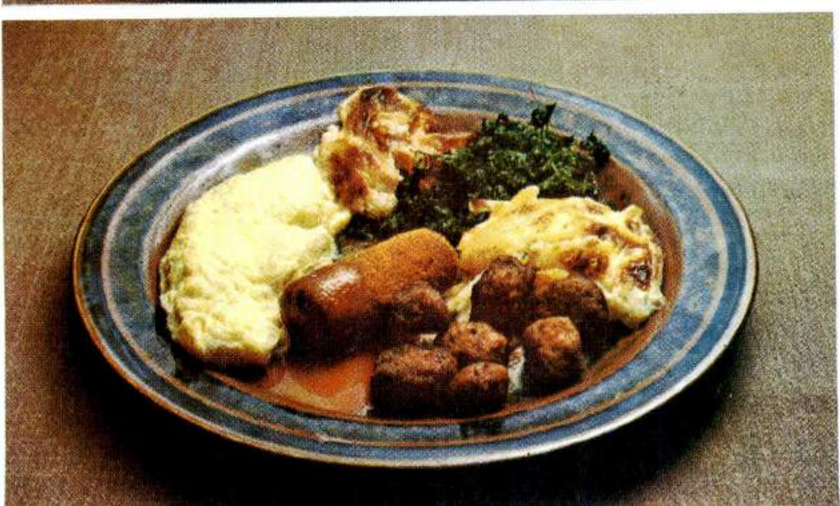
PREMIÈRE ÉTAPE : HARENGS
Suivant le cérémonial rituel, les Suédois commencent toujours par les harengs — peut-être, comme ici, par six sélections. En commençant à la feuille de laurier en haut à gauche, on aperçoit dans le sens des aiguilles d'une montre : le hareng du verrier; du hareng mariné frit; du hareng mariné maison; du hareng à la crème aigre; du hareng fumé; et du hareng saur.



DEUXIÈME ÉTAPE : PLAT DE POISSON
Après le hareng (et un changement d'assiette), on mange d'autres plats de poisson. La sélection que l'on voit ici — choisie parmi de nombreuses possibilités — comprend du saumon et de l'anguille fumés, des ailerons de saumon fumés et frits, et pochés, du saumon en gelée à la mayonnaise. Une salade froide de concombres, bien vinaigrée stimule l'appétit.



TROISIÈME ÉTAPE : VIANDES ET SALADES
La viande suit le poisson. Ici, après un nouveau changement d'assiette, on voit du jambon de régime, du rosbif, du pâté de foie de veau et deux espèces de charcuteries suédoises. Le tout est accompagné d'oignons et de cornichons au vinaigre, de tomates à la vinaigrette et d'une salade de spaghetti à la mayonnaise avec du jambon et de la langue coupés en dés.



QUATRIÈME ÉTAPE : PLATS CHAUDS
Le dernier service comprend des plats chauds tels que les boulettes de viandes suédoises (préparées comme il convient, c'est-à-dire sans sauce), la tentation de Jansson, du persil bien revenu, du hareng au gratin, une omelette aux champignons et une croquette de volaille arrosée de tomate. Non photographié : un dessert composé de fromages ou de salade de fruits.

le *gravlax,* la salade de la côte ouest est un mets doux au parfum frais.

Après avoir encore changé d'assiette (il y a toujours un garçon discret qui surgit à point nommé pour enlever les assiettes sales), je retournai au *smörgåsbord* pour essayer le veau en gelée, pain luisant bourré de minuscules morceaux de viande rose. Je sentais le goût du thym et du laurier que renfermait le pain et m'assurai d'avoir aussi des betteraves au vinaigre avec lesquelles, je l'avais constaté, le veau s'harmonise parfaitement. J'aurais pu continuer à échantillonner d'autres plats du buffet froid, mais la troisième partie du *smörgåsbord,* le buffet chaud, nous attendait au bout de la table et il n'était pas question de l'ignorer.

En suédois, cette partie du *smörgåsbord* s'appelle *småvarmt* — le petit chaud. Je me demande pourquoi car rien n'y est petit et une fois de plus ma femme et moi-même nous trouvâmes dans l'obligation de choisir sagement mais bien. Nous décidâmes de commencer par la tentation de Jansson *(Jansson's frestelse),* un gratin aux anchois et pommes de terre, cuit au four avec de la crème et des oignons *(page 100).* Ce fut une erreur; non parce que nous n'appréciâmes pas ce plat délicieux mais parce que, ainsi que nous devions l'apprendre plus tard, nous aurions dû en principe le manger au début du *smörgåsbord,* en même temps que les autres plats salés au hareng.

Il y a beaucoup d'explications sur l'origine du nom de la Tentation de Jansson : ce plat porterait le nom d'Erik Janson, le fanatique religieux suédois et soi-disant prophète qui, au XIXe siècle, entraîna ses disciples en Amérique et fonda dans l'Illinois une colonie appelée Bishop Hill — la colline épiscopale. Bien qu'adversaire irréductible des plaisirs de la chair, Janson fut un jour tellement tenté par ce plat croustillant qu'il renia ses principes pour en goûter un peu — en secret naturellement. Et, suivant la légende, il fut pris sur le fait par l'un de ses disciples désabusés. L'histoire est bonne mais sûrement apocryphe — Jansson et Janson ne s'écrivant pas de la même façon. Elle sert toutefois à montrer jusqu'où ce plat peut conduire un Suédois. Sa popularité en Suède est en gros comparable à celle de la pizza en Italie, et son goût saumâtre semble donner aux gens l'impression d'être en contact immédiat avec la mer. Confectionné avec des anchois de la Méditerranée au lieu d'anchois salés suédois, le plat ne perd rien de sa richesse, il est simplement plus doux. Les Suédois proposent souvent de la bière et la Tentation de Jansson comme *nattmat* (collation tardive) servie juste à la fin d'une soirée et afin que les invités sortent dans le froid et la nuit avec quelque chose de chaud et de fort dans l'estomac.

Une erreur assez bien réparée

Ayant commis cette faute, chacun de nous la répara en choisissant deux oignons farcis, *lökdolmar,* pour accompagner la Tentation de Jansson, parfumée à l'oignon. Là encore, nous ne le regrettâmes pas. Il s'agissait d'oignons à moitié cuits dans l'eau puis séparés en lamelles. Une cuillerée de viande hachée et assaisonnée était ensuite déposée dans chaque feuille qui était alors repliée autour. Cuits au four, ils étaient moelleux et onctueux dans leur succulent emballage *(page 99).* On suppose que ce plat s'inspire des feuilles de vigne et de figues farcies du Moyen-Orient. D'après la légende, le roi Charles XII rapporta cette idée d'oignons farcis lorsqu'il regagna la Suède après sa captivité en Turquie au début du XVIIIe siècle. Mais, dans la froide Suède, il fallait trouver quelque chose pour remplacer les feuilles de vigne et les cuisiniers eurent recours aux feuilles d'oignons et de choux. Quelle qu'en soit l'origine, le *lökdolmar* et le chou farci sont

deux plats importants de la cuisine suédoise d'aujourd'hui, deux plats excellents.

Nous étions maintenant parfaitement satisfaits, mais il n'était pas question de quitter le *smörgåsbord* sans essayer quelques-unes des minuscules boulettes de viande *(page 98)*. Bien que chaque Suédois vous affirme qu'aucune boulette de viande n'est aussi bonne que celles que confectionne sa propre mère, nous avons trouvé celles-ci excellentes et supposé qu'elles avaient été confectionnées par la mère de quelqu'un. C'était un mélange léger et délicieux de veau, de bœuf et de porc hachés et de chapelure, assaisonné simplement avec un peu d'oignon, de sel et de poivre. Mais si légères et bonnes qu'elles eussent été, nous fûmes incapables de retourner à la table nous servir de quoi que ce soit. Nous renonçâmes au dessert qui se composait d'une salade de fruits et bûmes une tasse de café.

Un restaurant qui incite au repos

Maintenant, bien assis, nous jouissions de l'instant présent en regardant l'activité autour de nous, assurés que personne ne viendrait nous présenter l'addition et nous pousser dehors simplement parce que nous avions terminé notre repas. L'Operakällaren est un endroit idéal pour se reposer — l'un de ces restaurants bien menés, trop rares dans le monde, où le temps au même titre que la nourriture est considéré comme un luxe. Les garçons font leur travail presque sans qu'on s'en aperçoive et le maître d'hôtel s'affaire en habit, engoncé dans un col dur raide et haut qui fait remonter ses joues roses et bien rasées.

La pièce spacieuse dans laquelle est dressé dans la journée le *smörgåsbord* (qui est en Suède un repas du jour) date de la fin du XIXe siècle et on pourrait s'amuser à en rapprocher le style avec peut-être celui de la fin de la Renaissance allemande. Les murs sont recouverts de riches boiseries sombres; les fenêtres sont hautes et larges; les chandeliers de cuivre massif. Le sol, recouvert d'un riche tapis, est si vaste que les tables sont assez éloignées les unes des autres pour que la conversation des uns ne se mêle pas à celle des autres. Tandis que ma femme et moi-même nous reposions plongés dans nos pensées, nous regardions amusés les nombreux nouveaux arrivants qui, rapidement et avidement, allaient piocher à la table du *smörgåsbord,* telles des mouettes affamées.

Si peu croyable que cela paraisse, il ressort d'études faites par un sociologue, le professeur Gösta Berg, que le *smörgåsbord* connut des fortunes diverses en Suède, qu'il a presque disparu il y a quelques années et que ce n'est plus le festin de jadis que chacun imagine. Sous sa forme actuelle, il remonte aux années 1880, lorsque la nourriture, tant dans son apparence que par ses proportions, pouvait être aussi riche que le décor qui l'entourait. Et, chose étrange, les conserves en boîtes ont contribué à relancer le *smörgåsbord.* Ce nouveau procédé de conservation des aliments a permis aux Suédois de dresser des tables vraiment somptueuses, aux dimensions à peine croyables, avec du poisson hors saison, des œufs de poisson, des spécialités de pâté de foie et autres mets fins tout prêts en conserves; même aujourd'hui, personne ne s'offusque lorsque le hareng est présenté sur la table dans des boîtes de conserves ouvertes.

L'invention de la machine à vapeur et la construction des chemins de fer a également favorisé le développement du *smörgåsbord.* Avec l'augmentation des voyages lointains, il fallait édifier de nouveaux hôtels pour loger les voyageurs, ouvrir de nouveaux restaurants pour les nourrir, qui les uns autant que les autres ne semblaient pouvoir mériter l'appellation de « grand » s'ils ne proposaient pas un *smörgåsbord* aux proportions majestueuses.

Le livre de F.N. Piraten, *la Chèvre dans le jardin*, contient une description charmante des préparatifs d'un *smörgåsbord* dans un hôtel. Il règne une atmosphère de tension et d'attente; cela se passe un lundi matin, au début du printemps, et les portes de la salle à manger n'ont pas encore été ouvertes. Le maître d'hôtel, nerveux et efficace, surveille le garçon pâle, âgé de treize ans, dont l'unique ambition est de devenir maître d'hôtel et qui empile avec application du pain « aux angles nord-est et sud-ouest de la table ». Trois filles chargées de plateaux commencent à entasser aux endroits libres de la table des mets divers. Deux jambons, l'un salé l'autre bouilli, sont placés au pied de l'imposant distributeur d'aquavit muni de six robinets pour permettre au client de choisir son parfum favori parmi les six espèces qu'il contient. Le maître d'hôtel installe l'argenterie et les verres à aquavit qui sont flanqués de sept espèces de harengs, d'anchois en boîtes, de sardines, d'anguilles et de porc frit froid. Les plats arrivent sur la table les uns après les autres. Des montagnes de nourriture s'accumulent.

Maintenant, à quelques minutes seulement de l'heure d'ouverture, le maître d'hôtel se penche au-dessus de la table pour vérifier avec le dos de la main la température du distributeur d'aquavit. Lui trouvant juste la bonne fraîcheur, il allume le lustre et compare l'heure de sa montre à celle de la pendule au mur. Le *smörgåsbord* est en place et le distributeur d'aquavit, qui semble à la fois tenir du *samovar* et de la boîte à lait, le domine « telle l'église au milieu du village ». L'hôtel Horn est prêt à accueillir ses hôtes.

Bien que le *smörgåsbord,* tel qu'on le connaît aujourd'hui, date de la fin du XIXe siècle, il était déjà d'usage en Suède de mettre toute la nourriture prévue pour un repas sur la table en même temps. Cela avait commencé dès le XVIe siècle et, au XVIIIe siècle, c'était la coutume chez la plupart des gens; pourquoi ? On ne semble pas très bien le savoir — peut-être pour plus de commodité. Un couple de visiteurs anglais trouvèrent épouvantable cette façon de servir un repas et en donnèrent chacun un long compte rendu. Ce qui les consternait encore plus que le peu de goût déployé pour l'arrangement des divers plats sur la table, c'était qu'en raison du rituel qui précédait le repas, les plats étaient consommés froids. Les invités étaient priés de s'aiguiser l'appétit avant de s'asseoir en se servant de harengs, de fromage, de pain et d'aquavit, à une table « à aquavit » installée à côté. Tandis que l'un des Anglais semblait prêt à imputer tout cela au temps froid et humide et à la nécessité d'un régime nourrissant, l'autre ne trouvait aucune excuse et déplorait que les repas des Suédois fussent, comme leurs compliments, une caricature des repas français. On ne voit pas très bien ce qu'il entendait par là; peut-être considérait-il la table à aquavit comme une parodie des hors-d'œuvre variés français.

Renaissance d'une tradition en voie de disparition

Lorsque le grand *smörgåsbord* fut instauré, c'était une sorte de prolongement de la table à aquavit; dans un certain sens, cette table survit sous la forme du buffet froid, la première partie du festin. Quiconque s'est demandé pourquoi les Suédois mangent souvent le fromage au début du *smörgåsbord* plutôt qu'à la fin connaît maintenant la réponse : l'habitude, surtout lorsqu'elle a plusieurs siècles, disparaît difficilement. La table à aquavit survit d'une autre façon : le SOS que l'on voit à la rubrique apéritifs sur de nombreux menus suédois n'est rien d'autre que l'abréviation de *smör, ost och sill* — pain et beurre, fromage et hareng. Le SOS peut être considéré comme le *smörgåsbord* dans sa version la plus simple. Le *smörgåsbord,* malgré toute la vénération dont il jouit, a pratiquement disparu de la scène suédoise il y a une

dizaine d'années. Au cours de la Seconde Guerre mondiale, le gouvernement l'avait interdit, et ce n'est qu'en 1949, à la fin des restrictions alimentaires, qu'il put être à nouveau servi dans les restaurants. A ce moment-là, toutefois, certaines pressions et le coût en spirale de la vie d'après-guerre entravaient sa pleine renaissance. Sa préparation demandait trop de temps et d'efforts et beaucoup de personnes redoutaient qu'il ne fît grossir. Il disparut des restaurants, les uns après les autres, et semblait même, comme élément traditionnel des grandes réunions familiales, en voie de disparition. C'est à juste titre que les Suédois, qui appréciaient la bonne chère, s'inquiétèrent et plusieurs d'entre eux décidèrent de faire quelque chose.

Parmi eux, il y avait Tore Wretman, le propriétaire de l'Operakällaren. Cuisinier autant que restaurateur, Wretman, qui est également fournisseur de la famille royale, était un porte-parole valable de la cuisine suédoise. D'une part il raviva l'intérêt du public pour le *smörgåsbord* par ses émissions de radio et de télévision; il défendit la tradition. D'autre part, il créa pour l'Operakällaren un *smörgåsbord* tel qu'on n'en avait jamais vu et qui sert maintenant de modèle à tous.

Retour à l'authenticité

Lorsque Wretman se lança dans cette entreprise, il se trouva devant une tâche inhabituelle : il s'agissait moins de faire revivre ou de restaurer le *smörgåsbord* que de lui restituer sa forme suédoise traditionnelle. A l'étranger, il avait été adapté à des goûts différents et la plupart du temps modifié au point d'être méconnaissable et, pourtant ces variantes étrangères passaient pour les héritiers légitimes de l'ancienne tradition suédoise. Wretman désirait que son *smörgåsbord* fût aussi authentique que possible, une sorte d'échantillonnage de la cuisine de son pays, mais il voulait néanmoins le moderniser. Cela voulait dire supprimer toutes les fanfreluches — les cygnes faits en glace et les fruits arrangés de façon à ressembler à des fleurs — qu'il avait hérités des années 1880. Wretman, en étroite collaboration avec un céramiste, étudia la forme à donner à une série de plats de service qui résisterait à toute décoration. Les plats qu'ils finirent par mettre au point ont pour la plupart une forme anguleuse et sont démunis de bord; ils s'assemblent facilement sur la table et forment, une fois chargés de victuailles, une mosaïque colorée.

La réussite de Wretman et de tous ceux qui partirent au secours du *smörgåsbord* est plus que prouvée par son retour dans les restaurants. Il est également revenu dans une certaine mesure dans les familles bien que là le repas gigantesque de jadis soit en fait révolu. Toutefois, alors que de nombreuses maîtresses de maison étaient, il y a quelques années, sur le point d'abandonner complètement le *smörgåsbord*, elles ont depuis trouvé dans sa variété de nombreuses possibilités pour des réceptions pratiques et néanmoins agréables, et maintenant elles choisissent parmi les plats possibles et ne servent que ceux qu'elles préfèrent. On verra pages 96-97 un exemple de *smörgåsbord* ainsi modifié dont on trouvera les recettes pages 98 à 100 et ailleurs dans le livre; un *smörgåsbord* de ce type est certainement aussi facile à préparer en France qu'en Suède surtout du fait que certains des mets utilisés peuvent s'acheter tout préparés. Un autre exemple est le *smörgåsbord* miniature dépeint page 101, assez réduit pour être présenté sur deux plats, assez complet par ses parfums pour être typiquement suédois.

Smörgåsbord :

On voit sur les deux pages suivantes un *smörgåsbord* appétissant que n'importe quelle maîtresse de maison peut préparer pour une fête, présenté en gros dans l'ordre du service. Les plats froids sont posés sur un bloc de glace, les plats à température ambiante sur une planche nue et les plats chauds sur une nappe rouge.

PLATS FROIDS

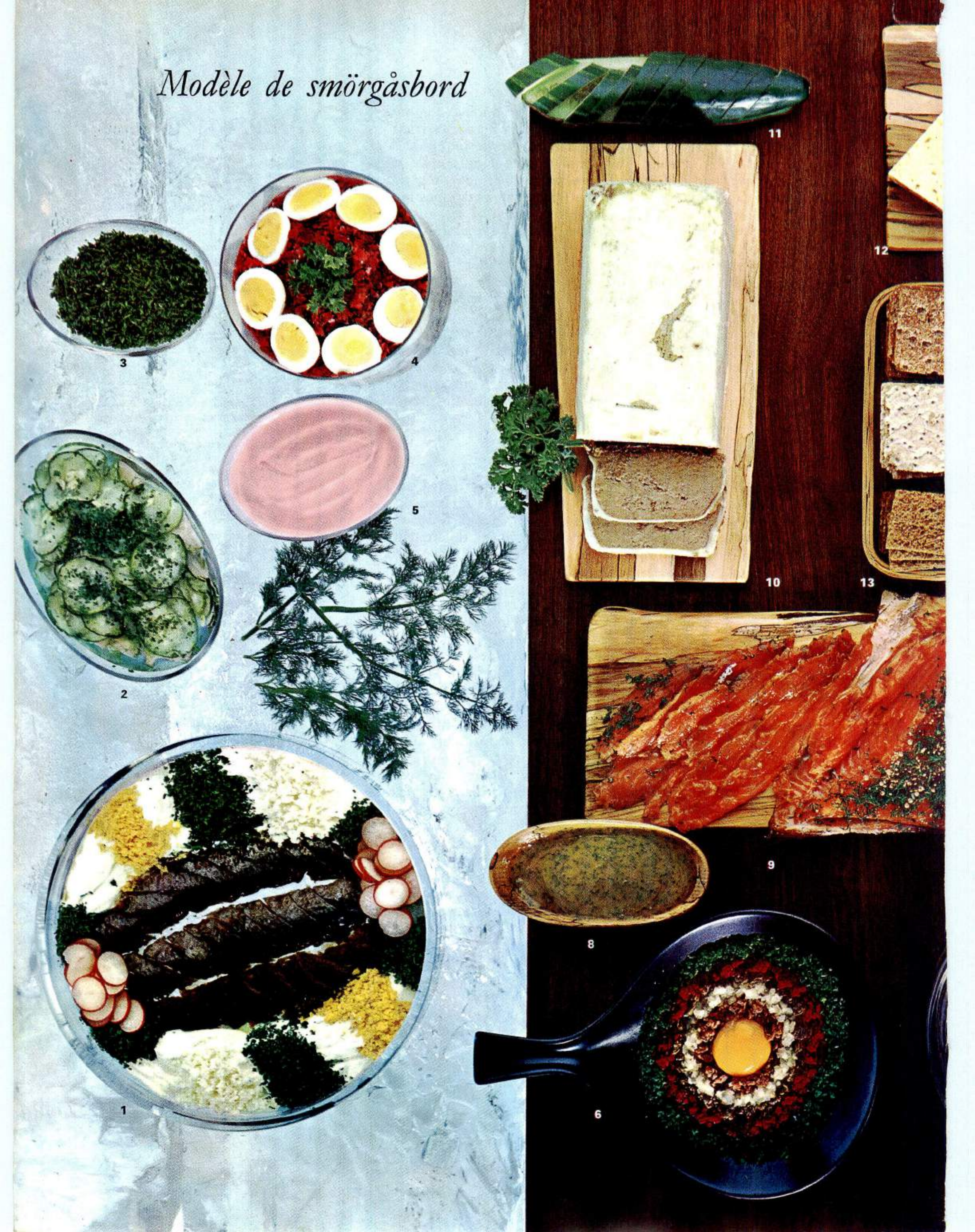
1 « La providence de la famille » — filets de *matjes*, harengs entourés de crème aigre surmontée d'œuf et de persil hachés et de radis coupés en rondelles.
2 Salade de concombres qui se mange comme condiment avec autre chose.
3 Fenouil haché en garniture.
4 Salade de harengs avec des œufs coupés en rondelles.
5 Sauce à la crème aigre pour la salade de harengs (rose parce quelle contient du jus de betteraves).

PLATS A LA TEMPÉRATURE AMBIANTE

6 « Nid d'oiseau » ou « Œil du soleil » — persil haché, betteraves rouges, câpres, oignons et anchois entourant un jaune d'œuf cru.
7 Moitiés d'œufs durs remplies d'œufs de morue rouges et de caviar danois.
8 Sauce à la moutarde pour le *gravlax*.
9 *Gravlax*.
10 Pâté de foie.
11 Concombres coupés en rondelles pour accompagner le pâté de foie.
12 Fromages suédois, notamment un fromage épicé, le Fontina et Herrgård, que l'on mange généralement à la fin du repas.
13 Assortiment de pains scandinaves, notamment deux galettes de seigle suédoises, une galette finlandaise et du pain de seigle danois.

PLATS CHAUDS

14 La « Tentation de Jansson » — lamelles de pommes de terre, oignons, anchois, crème, recouverts de chapelure et cuits au four.
15 Boulettes de viande suédoises.
16 Oignons farcis de boulettes de viande.


Modèle de smörgåsbord
11
12
3
4
5
2
10
13
9
8
1
6


16
15
7
14

CHAPITRE IV - RECETTES

Pour 6 à 8 personnes

1 cuillerée à soupe de beurre
4 cuillerées à soupe d'oignons finement hachés
1 grosse pomme de terre bouillie, écrasée en purée
3 cuillerées à soupe de fine chapelure
1 livre de maigre de bœuf haché
5 cuillerées de crème fraîche
1 cuillerée à café de sel
1 œuf
1 cuillerée à soupe de persil frais, finement ciselé (facultatif)
2 cuillerées à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile
1 cuillerée à soupe de farine

Små köttbullar

BOULETTES DE VIANDE A LA SUÉDOISE

A feu modéré, faites fondre dans une petite poêle les 2 cuillerées de beurre. Une fois la mousse résorbée, faites cuire vos oignons pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents, mais sans qu'ils soient brunis.

Dans un grand récipient, disposez les oignons, la pomme de terre écrasée, la chapelure, la viande, la crème, le sel, l'œuf (et éventuellement le persil). A deux mains, ou avec une cuiller en bois, mélangez énergiquement tous ces ingrédients jusqu'à obtention d'une mixture homogène et mousseuse. Formez des petites boulettes de 2 à 3 centimètres de diamètre. Disposez ces boulettes en une rangée sur une plaque à four ou un plateau, recouvrez-les d'un plastique et placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure au moins avant de les faire cuire.

A feu vif, liez les 2 cuillerées à soupe de beurre et les 2 cuillerées à soupe d'huile dans un grand poêlon. Une fois la mousse résorbée, placez les boulettes, 8 ou 10 à la fois, dans le poêlon. Réduisez à feu moyen et faites frire vos boulettes, tout en secouant l'ustensile, d'une façon presque continue pour que les boulettes roulent dans le gras et conservent leur forme. Au bout de 8 à 10 minutes, les boulettes doivent être entièrement brunies extérieurement et ne présenter aucune partie rosée, si on en coupe une en deux. Ajoutez de l'huile et du beurre si nécessaire, et disposez chaque nouvelle série de boulettes dans un plat que vous maintiendrez au four à 100°.

Si vous comptez servir ces boulettes comme plat principal, en les accompagnant de nouilles ou de pommes de terre, vous aurez peut-être envie d'utiliser le jus de cuisson pour confectionner une sauce. Retirez du feu, ne laissez au fond du poêlon qu'une mince pellicule de graisse et délayez une cuillerée à soupe de farine; ajoutez 2 dl de crème fraîche et, en continuant à tourner, entraînez tout ce qui pourrait adhérer et brunir sur les parois de la casserole. Faites bouillir cette sauce à feu modéré pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle soit bien liée. Versez sur les boulettes de viande et servez.

Si vous comptez servir ces boulettes en hors-d'œuvre, ou comme partie du menu d'un *smörgåsbord,* elles seront cuites selon le processus indiqué ci-dessus, mais on leur donnera une taille plus réduite et on les servira sans sauce.

Pour 6 à 8 personnes

MARINADE :
3/4 de tasse de vinaigre blanc
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
2 harengs salés, d'environ 1 livre à 1 livre 1/2. Nettoyez-les, grattez la peau, après les avoir fait tremper dans de l'eau froide pendant 12 heures (Vous pouvez également prendre 4 filets de harengs en boîte de conserve *(matjes)*
1 racine de raifort longue de 4 cm; ce raifort frais sera gratté et haché menu; on peut également employer 2 cuillerées à soupe de raifort de conserve, que l'on desséchera en pressant le produit dans un torchon
1 carotte de taille moyenne, grattée et coupée en petites rondelles
2 petits oignons, de préférence rouges, pelés et hachés menu
1 petit morceau de gingembre finement émincé (facultatif)
2 cuillerées à café de poivre de la Jamaïque
2 cuillerées à café de graines de moutarde jaune
3 petites feuilles de laurier

Glasmåstarsill

LE HARENG DU VERRIER

Amenez à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable. Tournez constamment jusqu'à dissolution du sucre. Otez du feu, laissez refroidir à température ambiante.

Entre-temps, lavez les harengs à l'eau courante froide et coupez-les transversalement, en morceaux épais de 2 à 3 cm. Disposez une fine couche d'oignons dans un bocal en verre, d'une capacité d'un litre environ, comportant un couvercle fermant hermétiquement; disposez ensuite quelques morceaux de harengs, des carottes, du gingembre, du raifort. Saupoudrez le tout de poivre de la Jamaïque et de graines de moutarde, sans oublier d'ajouter une feuille de laurier. Superposez 3 ou 4 couches jusqu'à ce que tous les produits aient été utilisés.

Versez dans ce pot la marinade préalablement refroidie. Fermez hermétiquement et mettez au réfrigérateur le bocal, qui y séjournera 2 ou 3 jours. Ce mets peut être servi en hors-d'œuvre ou comme partie du menu du *smörgåsbord.*

Lökdolmar

COQUILLES D'OIGNONS FARCIS

Pour 4 à 6 personnes

- Appliquez la recette des boulettes de viande à la suédoise *(page opposée)* en diminuant de moitié les proportions
- 3 gros oignons jaunes de 1/2 livre pièce, épluchés
- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe de chapelure de pain frais

Placez les oignons dans un fait-tout de 2 à 3 litres; recouvrez d'eau froide et amenez à ébullition à feu modéré. Baissez le feu et laissez mijoter les oignons, sans les recouvrir, pendant 40 minutes. Retirez les oignons à l'aide d'une écumoire creuse, les égoutter, les laisser refroidir sur un plat, le temps de préparer la farce *(page opposée)*.

Tirez et détachez successivement chaque couche de l'oignon; ces couches doivent se détacher aisément. Coupez en deux les couches externes les plus grandes, mais veillez à ce que ces morceaux soient assez grands pour enrober la farce. Jetez la partie interne de l'oignon (ou conservez-la à d'autres fins), si les couches qui la constituent sont trop petites pour être farcies. Disposez une cuillerée à café de farce (bien pleine) au centre de chaque couche, roulez les bords de la couche pour enrober la farce. (A ce stade, recouvrir vos coquilles d'oignons avec une feuille de plastique et les maintenir, si vous le désirez, au réfrigérateur pendant 48 heures.)

Réchauffer le four à 200°. Dans un plat creux, faites fondre à feu doux 3 cuillerées à soupe de beurre. Ôtez le plat du feu et placez vos oignons dans ce plat, en les roulant dans le beurre et en les laissant reposer sur la partie de la couche formant rabat. Faites cuire au four pendant 15 minutes, puis arrosez avec le beurre du plat et poudrez de chapelure. Faites ensuite cuire pendant encore 15 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons aient une belle teinte bien dorée et que la chapelure soit croustillante. Le *lökdolmar* peut constituer un plat principal ou être servi comme partie du *smörgåsborg.*

Familjens räddning

« LA PROVIDENCE DE LA FAMILLE », LES HARENGS MAISON

Pour 2 personnes

- 2 filets de harengs (en conserve ou marinés) bien égouttés
- 1/2 tasse de crème fraîche ou 1/4 de tasse de crème fraîche, additionnée d'autant de mayonnaise
- 2 œufs durs, dont vous aurez soin de hacher menu séparément les blancs et les jaunes
- 1 petit concombre pelé, coupé en 2, débarrassé de ses graines et haché menu
- 1/2 tasse de betteraves finement hachées
- 2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé

Ce plat est composé de divers aliments en petits morceaux (souvent des restes) et, dans bien des cuisines scandinaves, il est toujours prêt à être servi. Il constitue un agréable déjeuner ou souper froid et, en tant que mets, il figure parfois au menu du smörgåsbord.

Dans un plat rafraîchi, disposez côte à côte les harengs et, à l'aide d'un couteau acéré, coupez-les en biais, en entaillant simultanément les deux filets, en avançant d'un centimètre à chaque fois. Versez en cercle autour des filets à la crème fraîche (ou la crème fraîche et la mayonnaise) et garnissez le pourtour de petits tas successifs de blanc d'œuf, de jaune d'œuf, de concombres, de betteraves, de persil.

Fågelbo

LE NID D'OISEAU

Pour 4 personnes

- 1 boîte de 60 g d'anchois égouttés et hachés menu
- 1/2 tasse d'oignons finement hachés
- 1/3 tasse de câpres hachées
- 1/2 tasse de betteraves marinées que vous hacherez menu
- 1/2 tasse de persil haché menu
- 4 jaunes d'œufs crus

Ce mets doit être servi sur des plats individuels et porte le nom de « Nid d'oiseau » ou encore d'« Œil de soleil » *(solöga)*, ceci parce que les divers ingrédients seront disposés autour du jaune d'œuf. Disposez un coquetier, un petit moule à gâteau, ou un verre au centre d'une assiette à salade (4 pour 4 convives), ceci afin de garder la place nécessaire pour le jaune d'œuf. Autour de ce coquetier ou de ce verre, disposez en rangées concentriques les anchois hachés, les oignons hachés, les câpres hachées, les betteraves marinées hachées, et le persil, également haché. L'assiette peut être préparée longtemps à l'avance et mise au réfrigérateur. Avant de servir, ôtez le coquetier ou le verre et garnissez le centre d'un jaune d'œuf cru. Chaque convive mélange à l'œuf les divers ingrédients. Ce met peut être servi comme premier plat d'un *smörgåsbord* ou pour un souper tardif, arrosé d'un verre de bière.

Jansson's frestelse

LA TENTATION DE JANSSON

Pour 4 à 6 personnes

- 7 pommes de terre moyennes pelées et coupées en languettes de 5 cm de long, de 1/2 cm d'épaisseur
- 2 cuillerées 1/2 à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 2 à 3 gros oignons jaunes, coupés en tranches fines
- 16 filets d'anchois égouttés
- Poivre blanc
- 2 cuillerées à soupe de fine chapelure
- 2 cuillerées à soupe de beurre, coupé en morceaux de 1/2 cm
- 1/2 tasse de lait
- 1 tasse de crème fraîche

Chauffez le four à 200°. Placez les languettes de pommes de terre dans de l'eau froide pour empêcher qu'elles se décolorent. Dans un poêlon, chauffez 2 cuillerées à soupe de beurre, 2 cuillerées à soupe d'huile; une fois la mousse absorbée, ajoutez les oignons en tournant fréquemment jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas encore brunis.

Avec la 1/2 cuillerée de beurre qui vous reste, et à l'aide d'une serviette de papier ou d'un pinceau, beurrez un plat à soufflé ou allant au four. Égouttez les pommes de terre, séchez-les avec une serviette de papier. Disposez au fond du plat une couche de pommes de terre, puis alternez les couches d'oignon, d'anchois, de pommes de terre, pour finir par une couche de pommes de terre. Saupoudrez chaque couche de poivre. Disposez de la chapelure au-dessus de la dernière couche de pommes de terre et parsemez-la des petits morceaux de beurre. Dans une petite casserole, chauffez la crème et le lait jusqu'à amener l'ensemble à ébullition. Versez-le alors lentement de chaque côté du plat. Faites cuire au centre du four pendant 45 minutes. Il faut alors que la pointe d'un couteau s'enfonce facilement et que le liquide ait été presque absorbé.

Varsmörgåsar

SANDWICH PRINTANIER

Pour 6 sandwichs ou 24 portions de hors-d'œuvre

- 1/2 pain de ménage blanc vieux d'un jour
- 10 filets d'anchois, hachés fin
- 4 cuillerées à soupe de beurre ramolli
- 2 cuillerées à soupe de moutarde de Dijon
- 4 œufs durs hachés menu
- 1 petite tasse d'aneth (ou de sommités de fenouil frais) haché menu, ou d'un mélange d'aneth, de persil et de ciboulette
- Quelques pincées de poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile

Enlevez la croûte du pain et coupez-le de façon à obtenir 12 tranches de 3 mm d'épaisseur. Écrasez dans un petit bol les ingrédients suivants : anchois hachés, beurre, moutarde, œufs, fines herbes et poivre. Le mélange doit être lié. Recouvrez 6 tranches de pain d'une épaisse couche de ce mélange. Disposez sur ces tartines les autres tranches de pain et faites adhérer d'une légère pression.

A feu doux, faites fondre ensemble le beurre et l'huile dans un poêlon. Une fois la mousse déposée, disposez les sandwichs dans le poêlon, 2 ou 3 à la fois. Faites-les frire sur chaque face pendant 2 ou 3 minutes; ils deviendront croquants et dorés. Laissez égoutter sur des serviettes en papier et servez chaud. Ces sandwichs constituent soit le mets principal d'un repas léger, soit de petits amuse-gueule, une fois coupés en morceaux.

Sillgratin

GRATIN DE HARENGS AUX POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

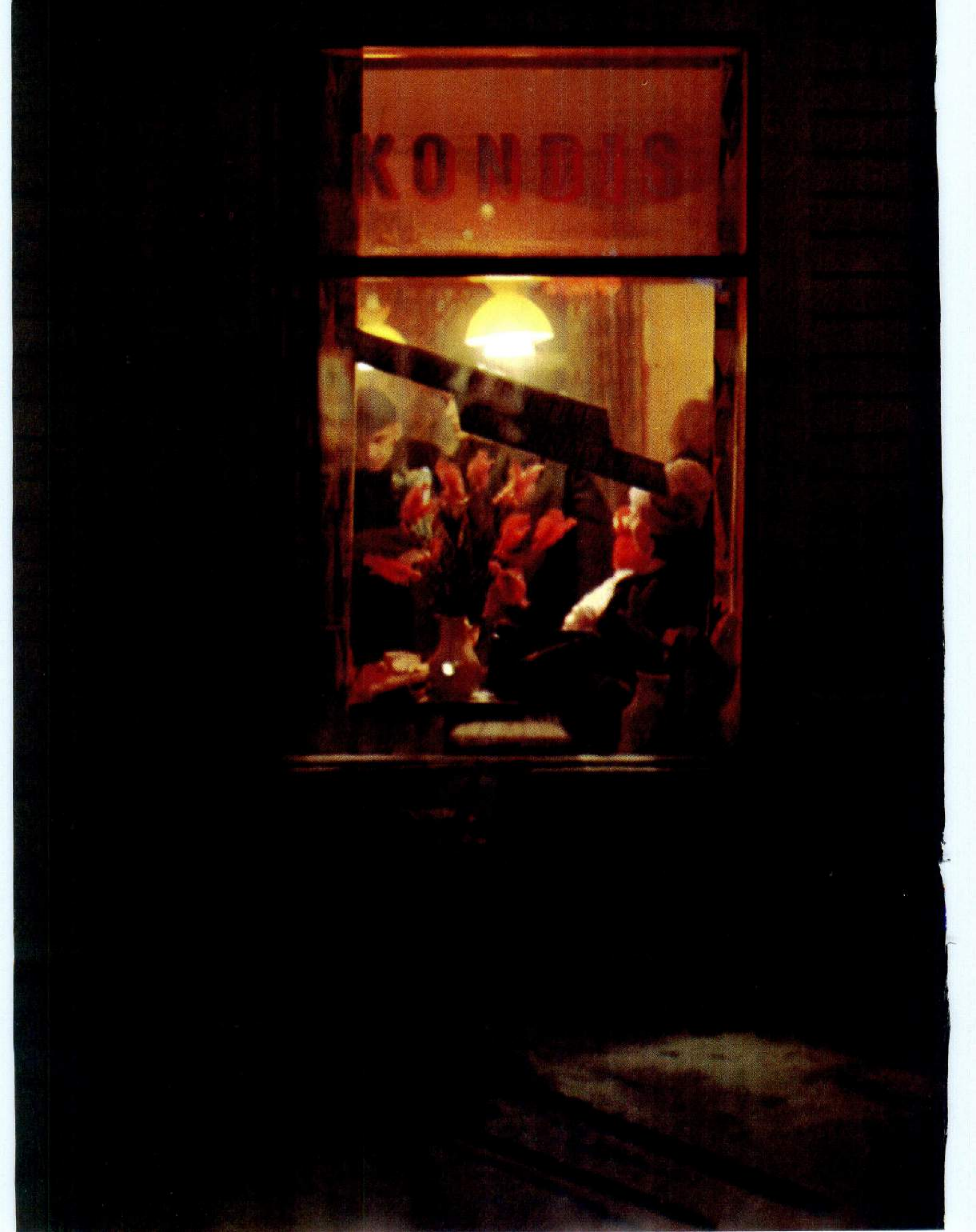
- 3 grosses pommes de terre pelées et coupées en tranches de 1/4 de cm
- 1 gros oignon, coupé en tranches fines
- 2 cuillerées 1/2 à soupe de beurre
- 2 filets de harengs *matjes* coupés en biais en tranches de 1 cm
- Du poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillerée à soupe de chapelure
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de beurre, que l'on coupera en tout petits bouts

Chauffez votre four à 200°. Placez vos tranches de pommes de terre dans un bol contenant de l'eau froide, pour éviter qu'elles se décolorent. Dans une petite poêle, faites fondre vos 2 cuillerées de beurre, chauffez et, lorsque la mousse sera résorbée, ajoutez les tranches d'oignon et faites-les cuire entre 5 et 8 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, transparent, mais non encore bruni. Mettez-les de côté.

Choisissez un plat à four d'une contenance de 1 litre ou de 1 litre 1/2; à l'aide d'un pinceau ou d'une serviette de papier, enduisez votre plat avec le restant de beurre (1/2 cuillerée à soupe). Égouttez les pommes de terre, séchez-les avec une serviette de papier. Disposez en couches successives les pommes de terre, le hareng, les oignons et, pour finir, une couche de pommes de terre. Poudrez chaque couche de poivre et disposez au-dessus de la dernière couche de pommes de terre une couche de chapelure, que vous parsemerez de petits morceaux de beurre. Versez dans ce plat à four la crème et amenez à ébullition sur le haut du fourneau, puis placez le plat au centre du four et faites cuire pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres quand on les pique de la pointe d'un couteau. Servez dans le plat à four.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre autour du verre en forme d'œuf (en commençant à 9 heures), ce *smörgåsbord* miniature comprend : des tranches de pain grillé rond recouvertes de viande de crabe; des boulettes de viande et des petits oignons piqués sur des cure-dents; des tomates fourrées de crème de fromage et de bacon; des tranches de fromage recouvertes de rondelles de concombres et de radis, et des rondelles de concombres recouvertes de rondelles d'œuf et de caviar; des sandwichs printaniers sautés et du bœuf à la Lindström sur des tranches de pain rond; des champignons farcis de pâté de foie et recouverts de miettes de bacon, et des rondelles de pommes de terre bouillies recouvertes de hareng, d'aneth et de crème fraîche. On trouvera ces recettes en consultant l'index des recettes.




KONDIS

V

Retour à la cuisine régionale

Un café brille dans l'obscurité d'une fin d'hiver dans une ville suédoise au nord du cercle arctique. A la fenêtre, le signe avant-coureur du printemps, un bouquet de plumes de coq teintées attachées à des branches dont les bourgeons ont été forcés prématurément. Tiré dans la neige, on aperçoit un *spark*, ou luge à dossier.

De tous les Scandinaves, les Suédois sont les plus riches, les plus puissants, ceux qui ont le plus de contacts avec l'extérieur. Ils construisent des gratte-ciel à Stockholm, des villes satellites à la périphérie. Ils conduisent des voitures coûteuses de fabrication suédoise ou étrangère et voyagent beaucoup à l'étranger. Au fur et à mesure que ces contacts s'étendent, leurs goûts deviennent plus sophistiqués. Ils importent toutes sortes de denrées alimentaires — des artichauts d'Espagne, du raisin frais du Sud de l'Europe, des oranges sanguines d'Israël, du bœuf nourri au maïs d'Amérique — et ce qu'ils ne peuvent acheter frais ou pendant la saison, ils l'achètent maintenant surgelé. Les Suédois restent attachés à une longue et fière tradition culinaire de cour; plusieurs de leurs rois furent de grands gourmets et l'influence royale est manifeste dans certains de leurs plats les plus célèbres, tel que le bœuf braisé à la Royale *(page 117)* et le *kalvfilé Oscar* qui célèbre l'amour du roi Oscar II pour le veau recouvert d'une sauce béarnaise, les asperges et le homard. Ces dernières années, les Suédois ont appris à connaître la cuisine des autres pays et à expérimenter des recettes étrangères; leurs livres de cuisine récents sont somptueux et constituent de véritables recueils de cuisine mondiale. Néanmoins, en dépit de toutes ces digressions culinaires, ils n'ont heureusement pas oublié leur cuisine nationale.

La véritable cuisine suédoise, appelée *husmanskost,* est simple, délicieuse et attirante, le contraire de l'excentricité. Dans le temps, c'était ce que les gens mangeaient tous les jours, le *smörgåsbord* étant réservé aux grandes occasions; aujourd'hui, c'est quelque chose à quoi ils sont attachés — la cuisine jamais oubliée de leur enfance. Nullement embarrassés comme les autres Scandinaves par la simplicité

de leurs plats paysans, les Suédois servent même l'*husmanskost* dans certains des plus grands restaurants de Stockholm.

Le plat classique de l'*husmanskost* est la soupe de pois jaunes. L'hiver, elle constitue régulièrement le dîner du jeudi chez la plupart des Suédois, avec des crêpes au bord craquant et des airelles en conserves comme dessert *(page 122)*.

C'est une habitude si bien ancrée qu'un sociologue avec lequel je discutais de la question m'assura que s'il téléphonait chez lui (cela se passait un jeudi) pour demander à sa femme ce qu'elle faisait pour le dîner, elle serait stupéfaite par une question aussi stupide et lui répondrait « de la soupe de pois évidemment ». Il téléphona quand même, puis reposa l'appareil et se tourna vers moi furieux : « Pas de soupe de pois ce soir. Mes fils sont là aujourd'hui et ne veulent pas de la soupe de pois de papa. » Il semble qu'en Scandinavie comme ailleurs les traditions les plus tenaces soient soumises à la contestation.

La soupe de pois suédoise est moins une soupe qu'un *porridge* ou un gruau. Elle se compose de pois jaunes secs, cuits à l'eau avec du porc salé et des oignons et le contact de la peau des pois sur la langue en est aussi caractéristique que le gingembre ou la marjolaine qu'elle contient *(page 122)*.

Depuis quand les Suédois mangent-ils cet *ärter med fläsk* le jeudi soir ? Personne ne le sait. Cette coutume remonte peut-être au Moyen Age lorsque la Suède pratiquait la religion catholique romaine et que le jeudi était souvent encadré sur le calendrier par deux jours maigres. Le fait de mettre la viande salée dans la marmite avec les pois permettait non seulement d'allonger le tout mais de le rendre meilleur.

Survivance d'un passé rural

Le respect plein de tendresse qui entoure cette simple soupe en dit long sur les Suédois, qui n'auraient pas plus l'idée de la modifier ou de l'améliorer que de raser la vieille ville de Stockholm pour y construire un ensemble moderne.

Ce sont peut-être les plus sophistiqués des Scandinaves mais leur urbanité cache un attachement profond aux usages paysans. Il y a seulement cent ans, 90 % d'entre eux vivaient à la campagne; aujourd'hui, 75 % environ vivent dans les villes. Les Suédois n'ont pas encore secoué toute la paille de leurs cheveux. La preuve, c'est qu'à côté de leurs recettes compliquées ils continuent à préparer des plats aussi vieux que le hareng saur et la crème aigre; les saucisses de porc bien frites servies avec des betteraves au vinaigre; le bœuf du marin, un ragoût à la bière; les *kalops,* gros morceaux de bœuf cuits à petit feu avec du piment et du laurier *(page 115)*, et les haricots bruns cuits au four *(Répertoire des recettes)* qu'accompagne souvent du bacon maigre et charnu.

Et, bien que les compotes de fruits qui, il y a seulement quelques années, précédaient ou faisaient suite au plat de résistance, soient en voie de disparition, il en est une qui ne sera jamais abandonnée, la *nyponsoppa,* faite avec des capsules rouge-orange de roses, riches en vitamines C et servie froide avec des amandes et des nuages de crème fouettée. Les bébés suédois sont élevés à la purée de rose.

Le maintien de ces vieux plats paysans est un moyen pour les Suédois de ne pas rompre avec leur passé régional. Le pudding au saumon — qui est en fait un ragoût fait avec du saumon, des pommes de terre crues coupées en tranches et des oignons recouverts d'une crème aux œufs — révèle à la table d'une famille citadine des origines de la province de Halland. Le *pitepalt,* boulettes de pomme de terre grosse comme des balles de tennis, farcies de porc, trahit le Suédois

du Nord — qui sera, en outre, le seul à savoir comment les manger. Le procédé est précis : il faut couper un coin de la boulette, enlever le porc qui est au milieu et le remplacer par un gros morceau de beurre qui, en fondant, forme un lac souterrain. Chaque petit morceau de *palt* est alors trempé dans le beurre fondu.

Bien des spécialités anciennes étaient réservées aux jours de fête et aujourd'hui encore gardent ce privilège. Le *spettekaka,* gâteau très haut au sucre et aux œufs de la province de Scanie dans le Sud de la Suède, est toujours un élément important des repas de famille en période de vacances. La confection de ce gâteau qui a près d'un mètre de haut demande de six à sept douzaines d'œuf et une grande quantité de sucre glace.

Il faut d'abord battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne presque blanc et crémeux, on ajoute alors un peu de farine puis les blancs d'œufs battus bien fermes. Ensuite, cette pâte dorée est enfilée lentement et non sans mal sur une broche conique qui tourne devant un feu doux. La pâte sèche couche après couche en faisant des dessins aussi compliqués que dans les tableaux abstraits d'avant-garde, et, une fois terminé, le gâteau est une merveille aérienne à contempler. Suivant la saison, il peut être décoré sur le dessus avec des feuilles de houx, de vraies fleurs ou de minuscules roses en sucre blanc, rouge et vert. Il y a plusieurs façons de manger le *spettekaka :* pour certains, le mieux est de commencer par le bas car c'est là généralement qu'il est le plus friable. Mais, habituellement, les morceaux troués sont délicatement séparés de la tour à l'aide d'un couteau bien aiguisé de façon à laisser une superstructure fragile. Dans cette dentelle, on peut introduire une bougie allumée pour répandre dans la pièce le parfum du gâteau et faire des ombres dansantes sur les murs.

Le Småland, une autre province suédoise, a son propre dessert de fête, dont la confection demande une main aussi prodigue que le *spettekaka.* On dit qu'il y a au moins cent façons différentes de faire un bon *ostaka* de Småland, mais une seule recette suffit à donner une idée de sa richesse. Il faut un total de quarante tasses de lait, quatre tasses de farine, deux tasses de crème épaisse, deux tasses et demie de sucre, huit œufs et une tasse d'amandes dont trois ou quatre amandes amères.

Après avoir mélangé le lait et la farine, on ajoute quelques pommes de reinette pour faire cailler le mélange puis on enlève le petit lait. Ensuite, on ajoute les œufs, le sucre, les amandes pilées et la crème et on fait cuire le tout au four dans un moule. Le gâteau qui, en fait, serait plutôt un pudding, se sert froid, souvent accompagné de compote de cerises ou de confiture de fraises.

De l'utilité d'un gâteau intact

Aujourd'hui, l'*ostkaka* de Småland peut s'acheter tout fait dans la plupart des boutiques de Suède, ce que les gens considèrent comme fort regrettable. Ria Wägner, l'une des personnalités de la télévision suédoise, rappelle l'excitation qui régnait chez ses parents lorsque *l'ostkaka* était prévu comme dessert pour une réception. Chaque invitée arrivait avec un objet rond — son gâteau, encore dans son moule de cuivre et enveloppé dans un napperon damassé d'un blanc éclatant. La dame allait directement à la cuisine et plaçait son offrande sur la table avec les autres. A la fin du repas, tous les gâteaux — il y en avait souvent jusqu'à huit — étaient apportés à table et les donateurs tenaient à ce que l'on goûte à chacun. L'invité d'honneur était convié à se servir le premier et, s'il avait le moindre savoir-vivre ou le moindre bon sens, il l'entamait par le milieu. Il était important que l'*ostkaka* parût aussi intact que possible après avoir été servi

la première fois car le trou du milieu pouvait être rempli de fruits frais le lendemain et le gâteau consommé comme un « nouveau » dessert.

La majorité des Suédois habitant maintenant la ville, la simplicité de l'*husmanskost* peut être considérée comme celle d'une cuisine paysanne devenue citadine. Mais il y a au moins une province où l'*husmanskost* est florissant : c'est la Scanie, le grenier de la nation et la terre d'élection de la gastronomie. Un voyage à travers le paysage riche de la Scanie permet d'en découvrir les nombreuses spécialités locales qui varieront néanmoins suivant la saison. Par exemple, la fin de l'été apporte les pois cuits dans du bouillon, empilés en hauteur dans un grand plat et mangés dans leurs gousses trempées une à une dans des coquetiers remplis de beurre fondu. Mais l'automne est la meilleure époque. C'est alors que l'on mange l'oie, chacun attendant avec impatience la veille de la saint Martin, le 10 novembre, lorsque la bête sort toute grésillante du four, bourrée de pommes et de pruneaux.

Si le dessert n'est pas le fabuleux *spettekaka,* c'est parfois un autre favori du bon vieux temps : un gâteau aux pommes et à la crème à la vanille *(Répertoire des recettes)*, ou quelque chose de plus léger comme une fine compote. L'automne est aussi la saison de l'anguille. Les habitants de la région appellent cette période de l'année « l'époque sombre des anguilles » et l'atmosphère en est bien particulière. Les nuits sont noires et humides et les anguilles en voie de migration jusqu'à leur lieu de reproduction océanique, au sud-est des Bermudes, dans la mer des Sargasses, se font prendre dans les pièges spéciaux posés autour des côtes et dans les eaux qui séparent la Suède du Danemark. Elles sont prises par milliers et préparées et mangées de nombreuses façons — dans les huttes mêmes où elles sont fumées (c'est la manière la plus amusante), lors de dîners spéciaux chez des particuliers ou à de grands banquets. Elles constitueront souvent à elles seules un repas entier, la soupe d'anguilles précédant généralement le dessert.

Vénération de la pomme de terre

Même s'il n'y avait pas tous ces plats pour prouver l'importance des liens qui rattachent les Suédois à la campagne, il est un élément de leur régime quotidien qui montre bien que le passé agraire de beaucoup d'entre eux en tout cas est une chose récente — c'est la pomme de terre. De nombreux Suédois mangent encore des pommes de terre au déjeuner et à nouveau au dîner et ils ne lésinent pas sur la quantité, allant jusqu'à en avaler quatre ou cinq. « La pomme de terre sert de charpente au repas suédois », m'a dit un habitant de Stockholm bien repu en s'étirant de satisfaction. « Nous disons que sans elle un repas n'est pas un repas ».

La vénération des Suédois pour la pomme de terre s'explique par leur histoire. Pendant des siècles, les récoltes ont été souvent assez défectueuses pour que les Suédois connaissent la famine. Ce n'est que lorsque l'on a commencé à cultiver la pomme de terre sur une grande échelle qu'il fut possible — mais seulement possible — d'avoir des vivres suffisants pour tenir pendant la période difficile. Pourtant, en dépit de ses vertus salvatrices, la pomme de terre a mis longtemps à s'implanter en Suède. Dès le milieu du XVIIe siècle, ce légume qui venait d'Amérique du Sud était cultivé dans quelques jardins mais, à l'époque c'est sa valeur décorative plutôt que nutritive qui semble en avoir fait l'attrait.

L'un des premiers à avoir reconnu les possibilités de la pomme de terre en tant que denrée alimentaire est le roi Frédéric le Grand de Prusse. Au milieu du XVIIIe siècle, non seulement il fit distribuer des plants de pommes de terre aux paysans mais il obligea chaque fermier, sous peine de punition, à les planter. Des soldats suédois qui avaient servi en Prusse rentrèrent chez eux en vantant les mérites

de ce prolifique légume nouveau, mais une longue période d'abondance empêcha de le faire reconnaître pour autre chose que comme nourriture pour les animaux. Puis vint la famine de l'année 1771-1772 et la pomme de terre, parfois appelée la poire de terre, fit sa première apparition sur la table des pauvres. « On voit le plaisir, oui, la joie pure et la santé », écrit à l'époque un Suédois, « chez les parents et les enfants gras et bien nourris assis autour de leur plat de poires de terre ». Au cours des années 1840, les Suédois utilisaient pour la pomme de terre dans la cuisine des livres tel que : « L'ami de la pomme de terre, livre indispensable pour les riches et les pauvres, en ville aussi bien qu'à la campagne ». La pomme de terre était arrivée.

Pommes de terre en habits de fête

Un indice qui ne trompe pas quant à la vénération dont continue à jouir la pomme de terre en Suède est le prix qu'atteignent les pommes de terre nouvelles sur le marché au printemps — de 5 à 10 couronnes (de 5 à 10 francs) le kilo la première semaine. La demande à ce moment-là est importante et les approvisionnements toujours insuffisants. Quiconque possède un jardin y fait pousser des pommes de terre. Déterrées lorsqu'elles ont atteint la taille d'une prune, elles ont une peau si fine qu'on les pèle simplement en les faisant rouler entre la paume des mains. Il est de règle de ne pas les laisser exposées à l'air plus d'une heure. Elles doivent être mises dans de l'eau bouillante bien salée avec de l'aneth frais et cuites pendant à peu près 15 minutes. Servies avec du beurre vraiment frais et de l'aneth, elles sont aussi bonnes que des asperges, meilleures prétendent les Suédois.

Bien que les pommes de terre continuent en Suède à être bouillies, frites et assaisonnées avec de la crème, on les prépare maintenant aussi suivant des recettes qui les transforment complètement : une pomme de terre cuite au four dans sa peau sera ouverte en deux encore brûlante, beurrée à l'intérieur et remplie d'autant de crème aigre froide qu'elle en pourra contenir, puis garnie d'un peu d'œufs de morue roses.

Et puis, il y a toujours la pomme de terre Hasselback, épluchée et cuite entière mais entaillée au préalable de sorte qu'elle s'ouvre toute seule à la chaleur du four et que le bord de chaque tranche devienne croustillant *(page 119)*.

Les Suédois aiment autant les frites que n'importe quel autre peuple mais certaines ménagères en préparent une variante qui évite la grosse friture *(page 119)* en employant une méthode ancienne aux vertus modernes. Suivant cette recette, les pommes de terre sont pelées, coupées en quartiers, cuites à demi, puis rôties dans un plat allant au four légèrement beurré. Elles en ressortent craquantes et miséricordieusement dépourvues de la couche de graisse riche en calories qui enrobe les frites françaises.

Pour ceux qui aiment les pommes de terre sautées croustillantes, les Suédois ont un plat délicieux, le *rårakor*. Ils râpent des pommes de terre crues, y ajoutent un peu de sel, de poivre, de ciboulette et mettent ce mélange par deux cuillerées à la fois dans une poêle chaude légèrement huilée. Transformée en une mince dentelle dorée, les pommes de terre deviennent délicatement cassantes près des bords *(page 119)*.

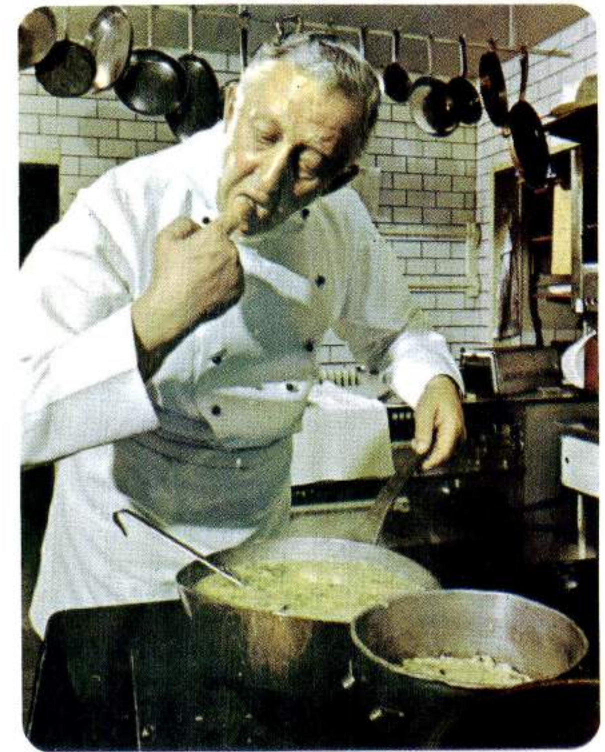
La cuisine suédoise aujourd'hui évolue — comme le montrent même certaines de ces recettes très simples pour la préparation des pommes de terre. S'ils expérimentent de plus en plus les recettes étrangères, les gens en reviennent aux plaisirs de leur pays — trouvant dans l'*husmanskost* des mets délicats. Ils en suppriment le côté « paysan » et le rendent plus sophistiqué. Les sauces ont été libérées de leur charge traditionnelle de farine, la graisse a été remplacée dans le fond de la poêle par du beurre et de l'huile, et le sucre qu'on ajoutait dans presque tout comme s'il s'agissait d'une épice et non d'un édulcorant,

Suite page 110

Le chef Persson aime tant les oies qu'il nourrit, qu'en automne, au moment où on les tue, il s'en va pendant trois jours.

Les oies et les anguilles telles qu'on les prépare dans une ancienne auberge de village

Comme la plupart des autres pays, la Suède peut se diviser en régions gastronomiques. La plus riche en la matière est certainement la Scanie dans le Sud du pays. A la Skanör Gästgifvaregården, taverne du vieux village de pêcheurs de Skanör, on peut goûter les meilleurs plats de cette grande cuisine régionale, tels l'oie rôtie farcie de pommes et de pruneaux. Dans cette auberge, on trouve toujours 15 espèces différentes de plats de harengs et, en automne, le chef *(à droite)* prépare l'anguille suivant l'une de ses recettes. Mais l'anguille étant un mets riche, l'auberge offre un remède traditionnel contre l'indigestion : de l'aquavit dans laquelle une branche d'absinthe a macéré. L'herbe amère, adjointe à l'alcool, contribue à réduire les effets d'une nourriture grasse et à ranimer l'appétit.



Le chef Börje Lennart Persson goûte la soupe d'anguille au cerfeuil.

Anguilles fumées, avec des cisailles pour en couper un morceau de la longueur voulue; anguille cuite dans une poêle de cuivre; et — derrière les verres glacés qui attendent l'aquavit — de la soupe d'anguille et de l'anguille cuite sur la paille.



est maintenant utilisé avec parcimonie. Il en résulte des plats excellents — parmi les meilleurs et les plus intéressants de Scandinavie.

De nombreux plats, comme la soupe de pois jaunes, sont immuables; mais d'autres subissent une cure de rajeunissement. Il y a un plat nourrissant de Scanie appelé *äppel-fläsk* que l'on faisait souvent jadis avec du porc gras, des pommes acides et des oignons, un plat lourd qui convenait parfaitement pour les paysans qui avaient un dur travail à accomplir dans un climat froid et humide mais ne correspond guère à des besoins nutritifs plus modestes. Il a donc été transformé : les pommes coupées en tranches et les oignons subsistent, mais ils sont sautés dans un peu de beurre et le porc gras est remplacé par un morceau plus maigre qui ressemble au bacon. La combinaison de pommes, d'oignons et de bacon est excellente et, en raison de sa facilité de préparation, ce plat est à conseiller pour le *brunch* du dimanche *(page 116)*.

Un autre plat modernisé est le *pytt i panna (page 114)*. Il peut prendre la forme d'un hachis et c'en est encore un chez de nombreux Suédois, mais ce peut être beaucoup plus — comme l'indique son nom qui signifie petits morceaux dans une casserole. Le fait de remplacer les pommes de terre bouillies d'antan par des pommes de terre crues coupées en tout petits cubes et de substituer de bons restes de bœuf et de jambon aux gros morceaux de viande employés indifféremment dans le passé, change tout. Le *pytt i panna* devient alors un mets délicieux. Les pommes de terre sont frites jusqu'à être croustillantes et les oignons hachés et la viande coupée en dés sont sautés ensemble. Leur cuisson dégage un parfum appétissant qui donne envie de se mettre à table. Enfin, tous les ingrédients sont réunis et le plat est assaisonné avec du sel, du poivre et du persil ciselé. On donne souvent aux invités le choix entre un jaune d'œuf cru — qui en fait remarquablement ressortir le parfum — à mélanger avec le *pytt i panna*, ou un œuf sur le plat sur lequel, avant que le blanc ait pris, des brins de persil seront répandus, telles des émeraudes.

Innovations alléchantes

Les Suédois aiment la viande et là aussi ils innovent. Mais comme une grande partie de la viande qui leur est proposée laisse encore beaucoup à désirer en ce qui concerne la tendreté, ils la hachent souvent ou bien l'achètent sous forme de saucisses. Certains des plats qu'ils confectionnent ainsi valent la peine d'être copiés. Extérieurement *le biff à la Lindström* ressemble assez à un *hamburger* mais l'intérieur est différent — c'est un mélange piquant de bœuf, et plein de jus de betteraves coupées en petits dés, d'oignons hachés et de câpres *(page 125)*. Le *färsrulader* est fidèle à la vieille tradition scandinave qui consiste à enrouler la viande autour d'une farce, généralement du bacon et des oignons ou du bacon et des quartiers de pomme, mais dans une variante appétissante; la viande (en l'occurence, du veau) est finement hachée, mélangée avec plusieurs ingrédients pour la lier, aplatie et roulée autour de poireaux finement hachés *(page 125)*.

La viande de beaucoup la plus intéressante dont disposent les Suédois est la viande de renne — que l'on ne trouve malheureusement qu'en quantités limitées en dehors de la Scandinavie. Il n'est utilisé que depuis peu de temps, ce qui est curieux car le renne vit en Scandinavie depuis des milliers d'années. Mais récemment encore il n'était pas facile de débiter la viande en grosses quantités et de l'expédier du Grand Nord. Maintenant, on peut en acheter congelé presque partout, non seulement en Suède, mais en Norvège et en Finlande où l'on en élève aussi des troupeaux pour le commerce. La viande de renne est délicieuse, d'un goût prononcé, mais pas aussi fort que l'on pourrait le croire. Le régime du renne qui se nourrit de lichens, de

bourgeons, de feuilles tendres et de champignons n'y est peut-être pas étranger. En fait, les champignons sont la nourriture favorite du renne, et on prétend qu'un vieux renne a vraiment goût de champignon et que sa graisse en a la teinte brunâtre.

Le renne est un animal migrateur et ne saurait être considéré comme exclusivement suédois, norvégien ou finlandais car il se promène de part et d'autre des frontières septentrionales de ces trois pays. Mais on peut dire qu'il appartient à un peuple, les Lapons, qui depuis plus de 1 000 ans le soignent, et dont souvent l'économie est encore à base de réserves comme jadis celle des Scandinaves. La richesse d'un Lapon s'évalue encore souvent au nombre de rennes qu'il possède et il n'omet pas de marquer ceux qui lui appartiennent en imprimant son signe sur leurs oreilles (10 000 signes sont répertoriés pour la seule Laponie suédoise). Dans le temps, les Lapons étaient totalement tributaires du renne. Il leur fournissait leur nourriture, leurs vêtements, et ses os et bois étaient transformés en outils pour l'artisanat. Les femelles fournissaient du lait à boire, pas plus d'une tasse par jour et par bête au meilleur moment de l'année, mais si riche en graisse que, lorsqu'on en faisait du beurre ou du fromage, il n'y avait presque pas de petit lait ni de lait écrémé.

Coutumes anciennes, techniques modernes

Aujourd'hui, les Lapons continuent à dépendre dans de grandes proportions du renne. Pour ceux d'entre eux qui s'occupent des troupeaux — les Lapons des montagnes — le renne est un mode de vie tandis qu'ils suivent les animaux d'un bout à l'autre de l'année. C'est en septembre et à nouveau en décembre et en janvier qu'a lieu l'abattage des jeunes mâles. Bien que la plus grande partie de la viande soit séchée et mise en réserve, il y en a toujours un peu qui est mangée fraîche, ce qui donne lieu à une grande fête. Dans la marmite d'où dépassent les os à moelle, bouillonnent le foie et la viande fraîche. Les appétits sont vifs lorsque la viande est enfin cuite. Les Lapons mangent la viande à pleines mains accompagnée du riche jus de la marmite. Ils mettent la moelle dans leur bouche en même temps que le foie et les mâchent ensemble avant d'avaler. L'amour des Lapons pour cette moelle délicieuse date de leur plus jeune âge; les mères l'emploient pour calmer leurs bébés en leur introduisant dans la bouche.

Si les Lapons restent attachés aux vieilles coutumes (ils salent leur café et y trempent du fromage de renne), le temps les rattrape et la surveillance des troupeaux, entre autres, se modernise. Aujourd'hui, certains Lapons se rendent sur les lieux de pâturage en hélicoptère ou en avion. Le gouvernement suédois est à l'origine de ces changements. Il a ouvert une station d'élevage dans le but d'obtenir une bête supérieure, et il réglemente attentivement l'abattage des animaux ainsi que le débitage et l'expédition de la viande vers les marchés du Sud. La viande de renne devient de plus en plus populaire et certains Suédois ont même adopté l'ancienne coutume lapone qui consiste à la jeter en minces tranches congelées dans une poêle à frire chaude pour la faire griller — ce qui montre une fois encore la vérité de l'adage scandinave qui veut que ce qui est ancien rattrape ce qui est nouveau.



Les Lapons et leurs rennes

Les Lapons, comme la famille que l'on voit ci-dessus, voyagent avec leurs éternels rennes à travers la Laponie, large bande de terre qui s'étend à l'extrême Nord de la Scandinavie. Chaque année, ces nomades vont, accompagnés de leurs rennes, de la plaine jusqu'aux montagnes, puis reviennent. Le régime du renne est à base de lichens, plantes qui prospèrent dans la plaine l'hiver, et d'herbes qui poussent l'été dans les montagnes. Mais les savants discutent pour savoir si les Lapons conduisent — ou s'ils suivent — leurs troupeaux de rennes de place en place. Personne ne sait très bien qui commande. En tout cas, les Lapons doivent rester près de leurs rennes, dont dépend toute vie en Laponie. Le renne leur fournit sa fourrure, du lait, du fromage et sa viande *(ci-contre)* qui constitue l'essentiel de la nourriture des Lapons.



Un étalage de viande de renne
montre en haut l'épaule.
Au milieu, à gauche, un morceau
fumé avec l'os et, à droite.
de la langue de renne et
une marmite carrée de bouillon.
En bas, la selle et un plat d'os
de rennes avec des bâtons
pointus pour en extirper la moelle.

CHAPITRE V - RECETTES

Pour 4 à 6 personnes

5 ou 6 pommes de terre de taille moyenne (1 kg), pelées et coupées à cru en dés de 1/2 cm
1 livre de bœuf rôti ou bouilli (ou d'agneau). Coupez la viande en dés de 1/2 cm
1/2 livre de jambon fumé ou cuit à l'étouffée. Coupez en dés de 1 cm
2 cuillerées à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile
2 oignons jaunes de taille moyenne, finement hachés
1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé
Sel
Poivre noir fraîchement moulu
4 ou 6 jaunes d'œufs crus

Pytt i panna

HACHIS SUÉDOIS

A la différence des autres hachis, le *pytt i panna* exige que ses ingrédients soient cuits séparément, ce qui leur conserve leur saveur. Afin de donner à ce plat une présentation particulièrement réussie et traditionnelle, il est nécessaire que les pommes de terre et la viande soient coupées en petits cubes, aussi uniformes que possible. Pelez les pommes de terre, coupez-les en deux, dans le sens de la longueur. Placez-les sur la partie plate et coupez-les longitudinalement en bandes de 1/2 centimètre d'épaisseur, puis coupez ces bandes latéralement, en de nouvelles bandes de 1/2 centimètre de large. Mettez les petits cubes obtenus dans de l'eau froide, pour éviter toute décoloration. Lorsque vous aurez à vous en servir, vous les égoutterez dans une passoire, puis vous les étendrez en une seule couche sur des serviettes de papier. Tamponnez-les avec d'autres serviettes. Coupez de même la viande en cubes de 1/2 centimètre.

Dans un grand poêlon, liez à feu vif le beurre et l'huile; une fois la mousse résorbée, ajoutez les pommes de terre. Baissez à feu modéré, faites frire vos pommes de terre pendant 15 à 20 minutes, en les retournant avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Mettez-les ensuite à égoutter sur une double couche de serviettes de papier. Ajoutez, si nécessaire, un peu de beurre dans le poêlon et faites cuire les oignons, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents, mais non encore brunis. Ajoutez les cubes de viande et faites frire à feu un peu plus fort la viande avec les oignons pendant 10 minutes. Secouez le poêlon de temps en temps, pour que la viande brunisse d'une façon uniforme. Ajoutez, tout en tournant, les pommes de terre déjà frites et faites cuire à feu vif, pour obtenir une cuisson complète des pommes de terre. Poudrez le hachis de persil, ajoutez selon votre goût du sel et du poivre noir, fraîchement moulu.

Disposez le hachis en portions individuelles sur des assiettes préalablement chauffées. Avec le dos d'une grande cuiller, creusez un nid au centre du hachis et posez-y un jaune d'œuf cru dans 1/2 coquille d'œuf, que vous logez au milieu du hachis. Le convive mélange lui-même l'œuf cru au hachis.

Pour 6 à 8 personnes

Une quinzaine d'abricots secs
Une quinzaine de pruneaux secs
1 litre 1/2 d'eau froide
1 bâton de cannelle
2 rondelles de citron
3 cuillerées à soupe de tapioca fin
1 tasse de sucre
2 cuillerées à soupe de raisins secs
1 cuillerée à soupe de raisins de Corinthe
1 pomme à cuire, pelée évidée et coupée en rondelles de 3 à 4 cm d'épaisseur

Fruktsoppa

FRUITS A L'ANCIENNE

Laissez tremper les abricots et les pruneaux pendant 1/2 heure dans 1 litre 1/2 d'eau tiède légèrement aromatisée, si l'on veut, de rhum, armagnac, cognac ou eaux-de-vie blanches. Comme les fruits secs gonflent beaucoup en s'imbibant d'eau, il vous faudra donc une casserole (émaillée ou en acier inoxydable) d'une capacité de 3 litres. Ajoutez le bâton de cannelle, les rondelles de citron, le sucre, le tapioca et amenez à ébullition. Réduisez votre feu, recouvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes. A l'aide d'une cuiller en bois, tournez de temps à autre, pour que les fruits n'attachent pas au fond de la casserole.

Tout en tournant, ajoutez les raisins, les morceaux de pomme et laissez encore mijoter 5 minutes, ou jusqu'à ce que les morceaux de pomme soient très tendres, ce que vous vérifierez en les piquant de la pointe d'un couteau. Versez le contenu de la casserole dans une grande coupe et laissez les fruits se refroidir jusqu'à température ambiante. Ôtez le bâton de cannelle, couvrez la coupe d'une feuille de plastique et placez-la dans le réfrigérateur. Servez dans un compotier ou des coupes individuelles.



Le *pytt i panna* — morceaux de pommes de terre et de viande frits — gagne en vigueur lorsqu'on y mélange un jaune d'œuf cru.

Kalops

RAGOÛT DE BŒUF A LA CRÈME AIGRE

Pour 4 personnes

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 2 livres de viande de bœuf désossée, prise dans le collier et coupée en cubes de 4 cm
- 1 gros oignon, coupé en tranches fines
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre de la Jamaïque moulu
- Quelques pincées de poivre noir fraîchement moulu
- 1 feuille de laurier
- 2 décilitres de bouillon de bœuf
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Réchauffez le four à 175°. Dans un gros poêlon, liez le beurre et l'huile. Une fois la mousse résorbée, faites brunir votre viande de tous les côtés. Disposez votre viande dans une cocotte en ajoutant du beurre si nécessaire, faites cuire à feu modéré vos oignons hachés dans le poêlon, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents. En grattant votre poêlon, versez vos oignons dans la cocotte, ajoutez la farine et remuez ces ingrédients avec une cuiller en bois, afin d'obtenir un revêtement uniforme. Ajoutez le sel, le poivre de la Jamaïque, le poivre et la feuille de laurier. Versez le bouillon dans le poêlon et faites bouillir rapidement pendant 2 ou 3 minutes. Versez dans la cocotte. Amenez à ébullition en plaçant la cocotte sur le dessus du fourneau, puis mettez-la à la partie inférieure du four. Faites cuire mais en réglant la chaleur du four et en l'abaissant si nécessaire, de façon à ce que le jus frémisse à peine. Au bout de 1 heure 1/4 environ, la viande doit être tendre lorsqu'on la pique de la pointe d'un couteau acéré. Transvasez la viande dans un profond plat creux, préalablement chauffé, et recouvrez d'une feuille d'aluminium. A l'aide d'une grande cuiller, écumez le gras dans la cocotte et jetez-le. A l'aide d'un fouet mécanique, incorporez la crème aigre — une cuillerée à soupe à la fois — et battez. Goûtez, ajoutez du sel et du poivre si nécessaire et faites éventuellement réchauffer. Puis, versez la sauce sur la viande.



Facile à préparer, l'*äppel-fläsk*, réunit des oignons, des pommes et du bacon.

Pour 4 personnes

- 2 à 4 cuillerées à soupe de beurre
- 1 livre de bacon pris dans le filet
- 2 grosses pommes rouges à cuire, évidées mais non épluchées et coupées en rondelles, épaisses de 1 cm
- 2 gros oignons, coupés en fines tranches
- Poivre noir, fraîchement moulu

Äppel-fläsk

BACON FUMÉ (LARD TRÈS MAIGRE) AUX OIGNONS ET AUX POMMES EN RONDELLES

Faites fondre 2 cuillerées à soupe de beurre dans un gros poêlon. Lorsque la mousse sera résorbée, ajoutez le bacon. Faites frire pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le bacon soit légèrement bruni. Ôtez-le du poêlon à l'aide d'une spatule à fente et laissez-le s'égoutter sur une serviette de papier.

Dans la graisse que contient encore le poêlon, faites frire vos oignons pendant 6 à 8 minutes et ajoutez du beurre si nécessaire. Lorsque les oignons seront tendres et transparents, ajoutez les tranches de pommes; recouvrez et faites mijoter à feu doux pendant 5 à 10 minutes. De temps en temps, remuez pour empêcher que les pommes attachent.

Lorsque les rondelles de pommes seront cuites (elles n'offrent alors à la pointe d'un couteau qu'une très faible résistance), remettez le bacon dans le poêlon, recouvrez et faites encore mijoter pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit complètement cuit. Poudrez largement de poivre noir à la surface du bacon et servez l'*äppel-fläsk* dans le plat de cuisson. Ce mets constitue une entrée pour le repas de midi ou le plat principal du dîner dominical.

Dillkött på lamm

AGNEAU A LA SAUCE AU FENOUIL (OU À L'ANETH)

De 6 à 8 personnes

- 4 livres de poitrine ou d'épaule d'agneau, coupée en petits cubes de 5 cm
- 2 litres à 2 litres 1/4 d'eau
- 1 bouquet garni (une feuille de laurier, 5 tiges d'aneth ou de sommités de fenouil, 5 tiges de persil)
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 4 grains de poivre noir

SAUCE

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 2 tasses 1/2 de la cuisson réduite
- 3 cuillerées à soupe d'aneth ou de fenouil frais haché
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillerées à café de sucre
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de jus de citron
- 1 jaune d'œuf, légèrement battu
- Des tiges d'aneth ou de fenouil
- Des tranches de citron

Dans une grosse cocotte, équipée d'un couvercle, disposez l'agneau et recouvrez-le de 1 litre à 1 litre 1/4 d'eau; amenez à ébullition à feu vif, sans recouvrir. Abaissez à feu modéré et, à l'aide d'une écumoire, ôtez et jetez la mousse à mesure qu'elle monte en surface. Mettez dans la cocotte le bouquet, le poivre et le sel; recouvrez partiellement et laissez mijoter pendant 1 heure 1/2, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsque vous la piquez de la pointe d'un couteau acéré. Avec une cuiller à fente, transvasez votre agneau dans un plat profond ou une cocotte préalablement chauffée, recouvrez d'une feuille d'aluminium et maintenez au chaud dans un four à 100°.

Pour confectionner votre sauce, à travers un tamis fin, passez le bouillon d'agneau et recueillez dans une casserole. A feu très vif, réduisez ce liquide à l'équivalent de 2 tasses 1/2. Entre-temps, dans une autre casserole, faites fondre les 2 cuillerées à soupe de beurre. Retirez du feu et incorporez-y les 2 cuillerées à soupe de farine, tout en tournant, puis ajoutez d'un seul coup le bouillon d'agneau réduit; avec un fouet mécanique, battez vivement en même temps. Remettez la casserole sur le feu et amenez à ébullition, tout en fouettant jusqu'à obtenir une sauce épaisse et bien liée. Laissez mijoter cette sauce à feu doux pendant 5 minutes, tout en tournant fréquemment. Incorporez l'aneth haché, le vinaigre, le sucre, le sel et le jus de citron. Versez 1 ou 2 cuillerées de cette sauce sur le jaune d'œuf battu et, tout en fouettant avec un fouet métallique, versez lentement cette mixture dans la sauce. Réchauffez mais sans laisser la sauce bouillir. Goûtez, ajoutez du sel et du poivre si nécessaire et versez la sauce sur l'agneau, mais à travers une fine passoire. Garnissez le plat de quelques brins d'aneth et de rondelles de citron. Servez avec des pommes de terre nouvelles, cuites à l'eau et passées au beurre, ou du riz.

Slottsstek

BŒUF BRAISÉ A LA ROYALE

Pour 6 à 8 personnes

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 4 livres de bœuf désossé, noix, sous-noix, culotte, poitrine ou paleron
- 3 oignons finement hachés
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 1 cuillerée à soupe de glucose brun
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc
- 1/2 litre de bouillon de bœuf
- 1 grande feuille de laurier
- 6 filets d'anchois, lavés et séchés
- 1 cuillerée à café de grains de poivre, écrasés et contenus dans une gaze
- Poivre noir fraîchement moulu
- Sel

Réchauffez le four à 175°. Dans une lourde cocotte de 5 à 6 litres, munie d'un couvercle, liez le beurre et l'huile à feu modéré. Une fois la mousse résorbée, faites brunir la viande de tous côtés; cette opération exige une quinzaine de minutes. Retirez la viande et mettez-la de côté. Mettez les oignons hachés dans la cocotte et faites cuire à feu relativement vif pendant 6 à 8 minutes, tout en tournant de temps en temps, et ceci jusqu'à ce que les oignons soient légèrement brunis. Retirez la cocotte du feu, ajoutez la farine, tournez doucement pour la dissoudre et ajoutez le glucose, puis le vinaigre blanc et le bouillon. Ajoutez aussi la feuille de laurier, le sac de poivre et les anchois. Remettez la viande dans la cocotte, recouvrez et amenez à ébullition. Placez ensuite la cocotte à la partie inférieure du four et réglez le four pour que le jus de la cocotte frémisse à peine. 3 heures de cuisson doivent suffire; la viande doit être tendre. Vérifiez qu'elle n'offre aucune résistance quand on la pique avec la pointe d'un couteau.

Disposez la viande sur un plat préalablement chauffé et recouvrez-la d'une feuille d'aluminium. Retirez et jetez la feuille de laurier et le sac de poivre. Ôtez à l'écumoire le gras du jus de la cocotte et goûtez-le; ajoutez du poivre et du sel si nécessaire. Si le jus ne semble pas avoir assez de goût, faites-le réduire à feu vif et en le portant à ébullition pendant quelques minutes. Versez cette sauce dans une saucière préalablement chauffée et servez avec la viande. En Suède, le *slottsstek* est généralement accompagné de confiture de groseilles ou de baies d'airelles rouges, ainsi que de condiments et de pommes de terre à l'eau.

Des pommes de terre râpées avec de la ciboulette hachée, du sel et du poivre se transforment en crêpes dentelle croustillantes, appelées *rårakor*.

Råràkor med Gråslök

CRÊPES DENTELLE AUX POMMES DE TERRE ET A LA CIBOULETTE

Pour 4 personnes

- 4 pommes de terre de taille moyenne
- 2 cuillerées à soupe de ciboulette fraîchement hachée
- 2 cuillerées à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 à 4 cuillerées à soupe de beurre
- 2 à 4 cuillerées à soupe d'huile végétale

Pelez les pommes de terre, râpez-les grossièrement, de préférence en petits éclats, que vous recueillerez dans un grand récipient. Ne jetez pas l'eau qui coulera des pommes de terre au fond du récipient. En agissant rapidement, incorporez la ciboulette hachée, le sel et mélangez bien; donnez aussi 2 ou 3 tours de moulin à poivre.

Dans un grand poêlon de 25 à 30 centimètres de diamètre, liez le beurre et l'huile à feu vif, jusqu'à ce que la mousse soit résorbée. Le poêlon doit être très chaud, mais ne doit pas fumer. A raison de 2 cuillerées à soupe de mélange de pommes de terre par crêpe, faites frire 3 ou 4 crêpes à la fois, en les aplatissant avec une spatule en caoutchouc pour leur donner un diamètre d'environ 7,5 centimètres. Faites frire à feu moyen-fort vos crêpes pendant 2 ou 3 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et dorées. Ajoutez du beurre et de l'huile, si nécessaire, après chaque fournée de crêpes.

Brynt potatis i ugn

COINS DE POMMES DE TERRE BRUNIS AU FOUR

Pour 4 à 6 personnes

- 4 pommes de terre à cuire au four, de taille moyenne
- 4 cuillerées à soupe de beurre fondu
- Sel

Réchauffez le four à 235°. Pelez les pommes de terre et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Tenez votre pomme de terre droite sur un tranchoir et coupez cette demi-pomme de terre de haut en bas en morceaux triangulaires. Faites blanchir ces coins en les faisant cuire pendant 3 minutes, dans juste assez d'eau non salée pour les recouvrir. Égouttez et séchez-les avec des serviettes en papier.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette de papier, beurrez un plat à four, suffisamment grand pour contenir vos coins, étalés en une couche. Arrosez-les goutte à goutte de beurre fondu et poudrez-les de sel. Faites brunir au four pendant 15 minutes, retournez-les et répétez l'opération de l'autre côté pendant 15 minutes.

Ces coins de pommes de terre, brunis au four, accompagnent à merveille les viandes et les volailles rôties.

Hasselbackpotatis

POMMES DE TERRE RÔTIES

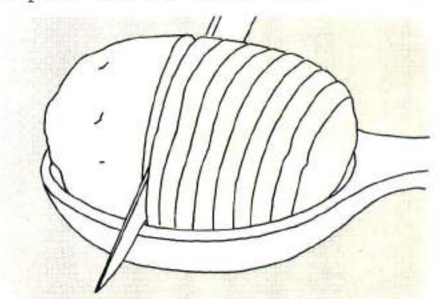
Pour 6 personnes

- 6 pommes de terre à cuire au four, longues de 10 cm, larges de 5 cm (environ)
- 1 cuillerée à soupe de beurre battu
- 3 cuillerées à soupe de beurre fondu
- 1 cuillerée à café de sel
- 2 cuillerées à soupe de chapelure
- 2 cuillerées à soupe de Parmesan râpé (facultatif)

Réchauffez le four à 220°. Pelez les pommes de terre et déposez-les dans un récipient plein d'eau froide. Disposez une pomme de terre dans une grande cuiller en bois, suffisamment creuse pour que la pomme de terre y soit bien nichée; à l'aide d'un couteau, pratiquez des entailles tous les 3 millimètres, en commençant à 1 centimètre de l'extrémité. Les bords de la cuiller empêchent le couteau d'aller trop loin. Remettez dans l'eau froide votre pomme de terre, ainsi à demi-coupée, et répétez l'opération pour les autres.

Ceci fait, séchez vos pommes de terre avec des serviettes de papier après les avoir égouttées. Beurrez généreusement un plat à four, assez grand pour contenir toutes vos pommes de terre; disposez-les dans ce plat les unes à côté des autres, en une seule couche, le côté découpé vers le haut. Arrosez-les avec une cuillerée et demie de beurre fondu, poudrez de sel et mettez le plat au centre du four. Au bout de 30 minutes, poudrez chaque pomme de terre d'un peu de chapelure, arrosez-les toutes avec le beurre fondu qui vous reste et le beurre fondu de votre plat à four; poursuivez la cuisson pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient d'un beau brun doré et ne présentent aucune résistance à la pointe d'un couteau acéré. Si vous utilisez le fromage, poudrez-en vos pommes de terre 5 minutes avant qu'elles ne soient à point.

Pour ne pas complètement couper la pomme de terre, il suffit de la placer dans une cuiller creuse.





A l'aide d'une spatule de caoutchouc, étaler légèrement la pâte d'amande sur les pommes pochées.



Pour terminer le gâteau aux pommes, le faire cuire au centre du four pendant 20 minutes environ ou jusqu'à ce que le dessus en soit doré. Servir à la température ambiante.

Pour 6 personnes

1/2 litre d'eau froide
1/4 de citron
4 grosses pommes à cuire
100 g de sucre
2 cuillerées à café de beurre battu
125 g de beurre battu
100 g de sucre
3 jaunes d'œufs
1/2 tasse d'amandes mondées, blanchies et pilées
2 cuillerées à café de jus de citron
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Fransk äppelkaka

DEMI-POMMES AU FOUR COURONNÉES D'AMANDES

Dans une casserole, dissolvez dans l'eau le jus de citron et incorporez le quart de citron. Coupez vos pommes en deux, pelez-les et évidez-les mais, au fur et à mesure, laissez tomber ces demi-pommes dans l'eau citronnée pour empêcher toute décoloration. Incorporez le sucre, tout en tournant. Amenez rapidement à ébullition, tout en tournant de temps en temps, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 6 à 8 minutes (sans recouvrir) ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirez-les de la casserole et laissez égoutter sur une grille à gâteaux.

Réchauffez le four à 175°. Graissez un plat à four creux en utilisant les 2 cuillerées à café de beurre battu; choisissez un plat juste assez grand pour contenir toutes vos pommes, réparties en une couche, et posez-les à plat sur la tranche. Battez en crème votre 1/4 de livre de beurre, soit à l'aide d'un batteur électrique réglé à vitesse moyenne, soit avec une cuiller en bois, dont vous vous servirez pour comprimer le beurre contre les parois d'un bol. Incorporez en battant les 2/3 de tasse de sucre, en opérant cuillerée par cuillerée; faites de même pour les jaunes d'œufs, en opérant un jaune à la fois; ainsi que pour les amandes. A l'aide d'un fouet mécanique, ou d'un batteur électrique, battez vos blancs d'œufs avec une pincée de sel, jusqu'à obtenir une mousse qui demeure consistante lorsque vous soulevez le fouet.

Incorporez 2 cuillerées à soupe de ce blanc d'œuf battu au mélange beurre-sucre-jaunes d'œufs puis, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez tout ce mélange aux blancs d'œufs. Étalez cette pâte aux amandes sur vos demi-pommes pochées et faites cuire au centre du four pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte de pâte d'amandes soit dorée. Servez à la température ambiante.

Hovdessert

MERINGUES A LA CRÈME AU CHOCOLAT

Pour 18 à 20 meringues

MERINGUES :

- 4 blancs d'œufs (à température ambiante)
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de sucre semoule, superfin
- 1 cuillerée à soupe de beurre battu
- 2 cuillerées à soupe de farine

CRÈME AU CHOCOLAT :

- 1 tasse de sucre
- 3/4 de tasse d'eau
- 1 tasse de cacao naturel

MERINGUES : Réchauffez le four à 120°. A l'aide d'un fouet mécanique ballon, ou d'un batteur électrique, battez les blancs d'œufs et le sel dans un grand récipient. Une fois le mélange mousseux, incorporez le sucre et continuez à battre pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs aient acquis une solidité suffisante pour former des crêtes lorsque vous retirez le fouet.

Avec le beurre battu, graissez une plaque à pâtisserie, poudrez cet ustensile de farine et secouez-le, pour obtenir un revêtement uniforme; retournez-le et tapotez-le contre la table, pour faire tomber la farine en excès.

Déposez de petits monticules de meringue (1 cuillerée à soupe environ) sur votre plaque. Leur forme et leur dimension ne seront pas modifiées par la cuisson. Disposez votre plaque au centre du four et maintenez-la au four pendant 50 minutes. Il s'agit là d'un séchage plutôt que d'une véritable cuisson au four et les meringues doivent demeurer autant que possible incolores. Si vous avez l'impression que les meringues brunissent, diminuez la chaleur de votre four et réglez à 100°. Une fois faites, les meringues doivent être sèches et croquantes, mais tendres. Servez avec la crème au chocolat décrite ci-après.

CRÈME AU CHOCOLAT : Dans une grande casserole, amenez à gros bouillons l'eau et le sucre et maintenez à ébullition pendant 2 minutes. Retirez du feu et incorporez tout le cacao, tout en battant vivement au fouet jusqu'à ce que votre crème soit homogène et satinée. Déposez une cuillerée à soupe de crème sur chaque meringue. Cette crème au chocolat peut également être servie (chaude ou froide) sur une crème glacée, ou utilisée pour la préparation de chocolat au lait ou de cacao chaud.

Hökarepanna

LA POTÉE DU COCHER

Pour 4 à 6 personnes

- 2 livres de pommes de terre
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 3 oignons de taille moyenne finement hachés
- 4 rognons d'agneau ou 1 rognon de veau, ou encore 2 rognons de porc
- 3/4 de livre d'échine de porc en tranches épaisses de 1/2 cm
- 1 tasse 1/2 de bière
- 1 tasse 1/2 de bouillon de bœuf
- 1/2 cuillerée à café de sucre
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 feuille de laurier

Réchauffez le four à 175°. Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches épaisses de 3 mm. Mettez-les de côté dans un récipient plein d'eau.

Dans un poêlon, liez le beurre et l'huile à feu vif et, une fois la mousse résorbée, ajoutez les oignons et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement colorés. A l'aide d'une cuiller à fente, placez-les dans un plat. Ajoutez du beurre et de l'huile si nécessaire et faites brunir dans votre poêlon les rognons et les tranches de porc, tout en les tournant avec des pincettes pour obtenir un brunissage uniforme. Retirez ces viandes du poêlon et coupez les rognons en tranches de 1/2 centimètre d'épaisseur.

Déglacez le poêlon en y versant la bière et le bouillon et en ajoutant le sucre. Faites bouillir à feu vif pendant 2 ou 3 minutes, tout en grattant l'ustensile pour faire retomber dans le liquide les petits morceaux d'oignon ou de viande attachés aux parois ou au fond. Retirez le poêlon du feu et mettez-le de côté.

Égouttez les pommes de terre et séchez-les. Dans une cocotte, disposez des couches successives de pommes de terre, de viande et d'oignons, pour finir par une couche de pommes de terre. Assaisonnez de sel et de poivre chaque couche et disposez la feuille de laurier au centre de la couche supérieure. Versez sur cette potée le déglaçage que contient votre poêlon; ce liquide doit juste recouvrir la couche supérieure de la cocotte. Dans le cas contraire, ajoutez du bouillon.

Amenez à ébullition en plaçant la cocotte sur le fourneau, puis mettez-la au four et faites cuire pendant 1 heure 40, ou jusqu'à ce que les pommes de terre de la couche supérieure soient d'un beau brun et soient bien tendres, quand vous les piquez de la pointe d'un couteau. Servez dans la cocotte; cette potée constitue un plat unique.

Pour 4 à 6 personnes

1 livre de pois secs (des pois jaunes de Suède) ou, à défaut, des pois cassés ou mieux des pois chiches
1 litre 1/4 d'eau froide
2 oignons de taille moyenne, finement hachés
1 oignon entier et pelé, piqué de 2 clous de girofle
1 livre de petit salé maigre d'un seul tenant
1 petite poignée de feuilles de marjolaine, ou quelques pincées de poudre de marjolaine
Thym
Sel

Ärter med fläsk

SOUPE AUX POIS ET AU PORC

Lavez à l'eau courante froide les pois secs et placez-les dans une grande casserole. Versez dessus 1 litre 1/4 d'eau froide. Faites bouillir à feu vif pendant 2 ou 3 minutes.

Ôtez à l'écumoire toute peau qui serait montée en surface. Ajoutez les oignons hachés, l'oignon entier, le petit salé, la marjolaine. Amenez à ébullition mais aussitôt baissez le feu et laissez mijoter pendant 1 heure 1/4, la casserole étant partiellement couverte. Arrêtez la cuisson lorsque les pois sont tendres, mais encore entiers. Ôtez l'oignon entier ainsi que le petit salé, que vous découperez en tranches de 1/2 centimètre d'épaisseur.

Ärter med fläsk peut être servi de deux façons différentes. Placez quelques tranches de porc dans chaque bol individuel. Salez la soupe à votre goût et versez dans chaque bol. On peut aussi servir la soupe à part et présenter les tranches de petit salé sur un plat, accompagnées d'un pot de moutarde brune et forte.

NOTE : Si vous utilisez des pois cassés, il n'est pas besoin d'une heure de trempage, mais si vous employez les pois jaunes secs suédois ou des pois chiches, mieux vaut les laisser une dizaine d'heures dans l'eau.

Pour 6 à 8 personnes

3 œufs
1/2 litre de lait, ou 1/4 de litre de lait et 1/4 de litre de crème fraîche
200 g de farine
6 cuillerées à soupe de beurre que l'on fera fondre
1/2 cuillerée à café de sel

Plättar

CRÊPES SUÉDOISES

Les crêpes suédoises constituent un plat scandinave très réputé ; elles sont servies accompagnées d'airelles rouges ou de fruits au sirop ou en compote. En Suède, ce plat fait partie du menu traditionnel du dîner du jeudi et il fait suite au plat principal, la soupe aux pois et au porc (ci-dessus).

Battez les œufs à l'aide d'un batteur rotatif ou d'un fouet, tout en leur incorporant 1/2 tasse de lait (un demi-quart); battez pendant 2 ou 3 minutes. Ajoutez la farine d'un seul coup et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène et d'une lourde consistance. Incorporez, tout en battant, le reste du lait, le beurre fondu et le sel. La pâte contenant une large proportion de beurre, vous n'aurez pratiquement pas besoin de beurrer votre poêle.

Si vous disposez de la poêle suédoise à 5 ou 7 compartiments, chauffez-la sans la graisser, jusqu'à ce que quelques gouttes d'eau, projetées à sa surface, se mettent à crépiter et s'évaporent instantanément; versez alors une cuillerée à soupe de pâte dans chacun des compartiments. Les crêpes doivent se mettre à bouillonner instantanément; à l'aide d'une étroite spatule, retournez-les dès que les bords se mettent à brunir et poursuivez leur cuisson pendant encore 1 ou 2 minutes.

Au lieu de cette poêle à crêpes, on peut aussi bien se servir d'une lourde poêle en fonte, mais il faudra, à l'aide d'une serviette de papier ou d'un pinceau, la beurrer avec un peu de beurre fondu (il est inutile de répéter l'opération). Une fois votre poêle très chaude, versez-y une cuillerée à soupe de pâte par crêpe; chacune de ces crêpes aura un diamètre de 7,5 centimètres. Dès que les bords commencent à brunir, retournez la crêpe à l'aide de la spatule et continuez la cuisson pendant encore 1 ou 2 minutes. Dans de nombreuses familles suédoises, ces *plättar* passent directement « de la poêle à l'assiette » mais, le cas échéant, on peut mettre les crêpes au chaud en les disposant sur un plat, placé dans un four à 100°.

En Suède, le dîner du jeudi soir
au plus fort de l'hiver se compose
d'une épaisse soupe de pois jaunes,
assaisonnée de marjolaine et de thym,
et accompagnée le plus souvent
d'une bonne tranche de porc.



Le dessert du jeudi soir en Suède
est le *plättar* — crêpes
croustillantes au beurre que
les maîtresses de maison suédoises
aiment servir avec les airelles
qui les complètent naturellement.

16 roulades pour 4 à 6 personnes

- 1/2 litre d'eau froide
- 1 grosse pomme de terre pelée et coupée en 4
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 ou 3 oignons finement hachés
- 1 livre de veau finement haché
- 3 cuillerées à soupe de fine chapelure
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre blanc
- 1 œuf, plus 1 cuillerée à soupe d'amidon de maïs
- 2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
- 1/2 tasse de blanc de poireaux, émincé en lamelles fines comme du papier
- 125 g de beurre
- 1/4 de tasse de crème fraîche

Färsrulader

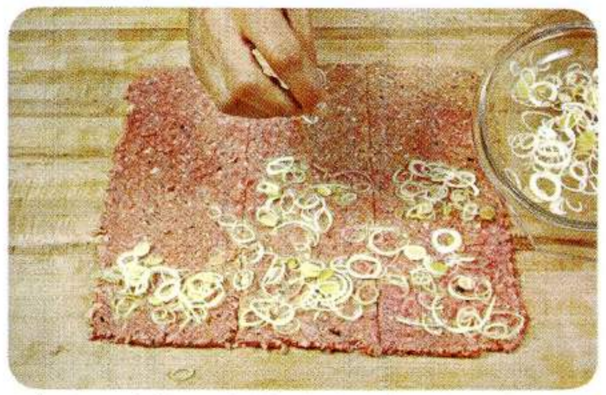
ROULADES DE VEAU

Dans une casserole, amenez l'eau à ébullition. Ajoutez les quarts de pomme de terre et faites bouillir pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendre. Égouttez et écrasez avec une fourchette. Dans une petite poêle, faites fondre 2 cuillerées à soupe de beurre. Une fois la mousse résorbée, ajoutez l'oignon haché et, tout en tournant, faites cuire pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit transparent mais non bruni. Grattez la poêle et faites tomber l'oignon dans un grand récipient, ajoutez successivement la pomme de terre écrasée, le veau haché, la chapelure, la crème, les 2 cuillerées d'eau, le sel, le poivre, l'œuf, le persil et l'amidon de maïs. Mélangez soigneusement, puis mettez à réfrigérer au moins 1 heure. Brossez à l'eau une planche à pâtisserie (ou quelque autre grande surface plane) et, à l'aide d'un rouleau ou à la main, formez une couche de pâte carrée, de 40 centimètres de côté et de 3 millimètres d'épaisseur. Mouillez vos mains, ou le rouleau à pâtisserie, pour que le pain de viande ne colle pas. A l'aide d'un couteau pointu ou d'une roulette, découpez la pâte en 16 carrés de 10 centimètres de côté. Disposez une fine couche de lamelles de poireaux sur chaque carré (1/2 cuillerée à café). A l'aide de la pointe d'un couteau ou à l'aide d'une spatule à glacer, roulez la pâte comme pour un gâteau roulé. Réfrigérez ces roulades, ou faites-les cuire sur-le-champ.

Dans un gros poêlon, faites chauffer 2 cuillerées à soupe de beurre. Une fois la mousse résorbée, mettez vos roulades à frire (4 à la fois)



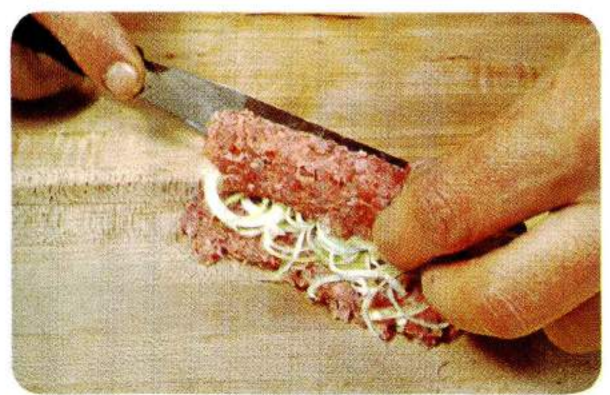
1 Avant d'aplatir la viande, humecter le rouleau à pâtisserie et la planche avec de l'eau froide pour que la viande ne colle pas.



2 Après avoir bien aplati la viande et l'avoir coupée en carrés, parsemer toute la surface de poireaux coupés en lamelles.



3 Avec le plat d'un couteau ou une spatule, rouler chaque carré séparément comme pour faire un gâteau roulé.



4 Maniés avec le plus grand soin, les *färsrulader* ne se déferont pas au cours de l'opération.

et retournez-les doucement pour les brunir de tous côtés. Quand ces roulades seront d'un beau brun, mettez-les de côté sur un plat préalablement chauffé, que vous disposerez au four à 100°. Répétez le processus en ajoutant 2 cuillerées à soupe de beurre dans la poêle à chaque nouvelle fournée de 4 roulades. Versez la crème dans le poêlon et faites bouillir pendant 3 ou 4 minutes, jusqu'à épaississement. Goûtez et ajoutez du sel. Recouvrez d'une feuille d'aluminium et maintenez au chaud au four à 100°, mais 1/4 d'heure au plus.

Pikanta oxrulader

Pour 4 personnes

ROULADES DE BŒUF FARCIES AUX ANCHOIS ET AUX OIGNONS

- 2 livres de noix de bœuf
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- 1 tasse d'oignons finement hachés
- 2 cuillerées à soupe de farine
- Sel
- 16 filets d'anchois plats, lavés et séchés
- 1/2 tasse d'eau

Demandez à votre boucher de couper la viande en 8 tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, 15 cm de longueur et 7 cm de largeur. Demandez-lui ensuite de vous les aplatir afin qu'elles aient 3 mm d'épaisseur ou bien coupez-les ou aplatissez-les vous-même entre deux serviettes en papier avec un pilon à viande ou le plat d'un couperet.

Dans un petit poêlon, faites chauffer et mélangez 1 cuillerée à soupe de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile et faites sauter les oignons hachés pendant 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient à la fois tendres et d'un brun doré. Retirez du feu et incorporez la farine en tournant. Remettez à feu doux et faites cuire pendant 1 ou 2 minutes en tournant constamment. Mettez de côté 2 cuillerées à soupe de ce roux, en vue de la préparation de votre sauce. Saupoudrez de sel et de quelques tours de moulin de poivre vos tranches de viande, et étalez le restant de roux sur chaque tranche. Déposez 2 filets d'anchois sur chaque tranche, ensuite roulez-les serrées et assujettissez-les en faisant une boucle avec de la ficelle à chaque extrémité ou en utilisant un cure-dent en bois, piqué dans le sens de la longueur.

Dans une grande poêle, faites chauffer à feu modéré les 3 cuillerées à soupe de beurre qui vous restent et les 2 cuillerées à soupe d'huile. Une fois la mousse résorbée, placez dans la poêle vos roulades (4 à la fois). Retournez les roulades pour qu'elles soient bien brunies de tous les côtés. Couchez vos roulades bien brunies, les unes à côté des autres, dans une cocotte ou dans un plat à four muni d'un couvercle.

Réchauffez votre four à 175°. Déglacez votre poêle en y versant la demi-tasse d'eau et en amenant le liquide à ébullition 1 minute ou 2, tout en tournant pour gratter les parois et décoller toute adhérence. Ajoutez le roux mis de côté, en tournant rapidement jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Versez sur les roulades, couvrez et mettez au four pendant 45 minutes. Servez les *oxrulader* avec une purée de pommes de terre, des cornichons ou des piments.

Biff à la Lindström

Pour 4 à 6 personnes

STEAKS HACHÉS A LA LINDSTRÖM

- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'oignons, finement hachés
- 1 livre de maigre de bœuf haché
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée à soupe de câpres, bien égouttées et hachées menu
- 1 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillerées à café de vinaigre blanc
- 1 décilitre de crème fraîche
- 1/4 de tasse de betterave cuite, bien égouttée et finement hachée
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 4 à 6 œufs frits (éventuellement)

Faites fondre une cuillerée à soupe de beurre dans une petite casserole. Une fois la mousse résorbée, faites cuire vos oignons pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents mais non brunis. Grattez la casserole, versez son contenu dans un large récipient et ajoutez la viande, les jaunes d'œufs, les câpres, le sel, le vinaigre blanc; donnez quelques coups de moulin à poivre. Mélangez et humidifiez avec la crème fraîche, puis incorporez la betterave égouttée et hachée, tout en tournant. Faites 12 à 14 petits pâtés ronds de 5 à 7,5 centimètres de diamètre. Dans un gros poêlon, chauffez et liez le beurre et l'huile. Une fois la mousse résorbée, disposez dans le poêlon vos petits pâtés (3 ou 4 à la fois); faites-les cuire à feu relativement fort pendant 5 à 6 minutes sur chaque face, ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun foncé. En Suède, ces *hamburger* très épicés sont souvent servis chapeautés d'un œuf frit.


Linie Aquavit

VI

L'aquavit : l'eau de vie

L'aquavit, la populaire boisson scandinave, se présente en de nombreuses versions. En Norvège, il en existe treize variétés, parfumées au cumin, à l'anis, à l'anis étoilé, au poivre de Guinée, au fenouil, à la coriandre, etc. La bouteille que l'on voit posée sur le fût contient une aquavit qui a accidentellement voyagé de port en port pendant plusieurs années au cours de la Seconde Guerre mondiale — et que l'âge et le fait d'être sans cesse agitée ont bonifiée.

Comment se fait-il que la boisson nationale d'un pays soit souvent celle qui s'accorde le mieux avec sa cuisine ? C'est comme si elles étaient mariées. La cuisine française n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est servie avec du vin français. Les plats italiens les plus corsés ne s'apprécient vraiment qu'accompagnés d'un vin italien bien fort. De même, les riches spécialités danoises, norvégiennes et suédoises, tous ces mets fumés, salés, les fromages piquants, les salades à la crème et même les crabes et homards au goût plus doux, trouvent leur complément dans l'aquavit, « l'eau de vie ». Versée rapidement du verre dans la bouche, puis avalée d'un trait, on l'a comparée à une épée incandescente. Forte mais délicieuse, elle rend optimiste, ouvre l'appétit et contribue à lier entre eux des parfums divers. En outre, bue avec une nourriture riche et lourde comme c'est souvent le cas en Scandinavie, elle a l'avantage de faciliter la digestion.

Le fait le plus étonnant en ce qui concerne l'aquavit est sa variété. En dehors de la Scandinavie, l'aquavit n'est malheureusement pas une boisson populaire, sauf dans les colonies de Scandinaves transplantés. Lorsqu'on en trouve, c'est en quantités limitées et certaines marques seulement. Rien qu'au Danemark, il en existe neuf espèces, sans parler des quelque trois douzaines que l'on trouve en Norvège et en Suède (la boisson finlandaise est la vodka) dont le goût toujours prononcé passe par toutes les modulations, depuis le cumin et d'autres herbes et épices jusqu'à des infusions surprenantes de pourpier et d'absinthe. Au Danemark, les gens ajoutent même dans la bouteille une fleur jaune des prés appelée *pericum* qui, par une réaction chimique, teint en orange clair l'aquavit normalement incolore.

Comme le whisky, l'aquavit peut avoir divers degrés de maturité. Fabriquée avec de l'alcool de pomme de terre ou de céréales(*), de l'eau et divers arômes, elle peut se consommer jeune mais, si on la laisse vieillir en fûts de chêne, non seulement elle prendra la teinte dorée du bourbon léger, mais en aura aussi le goût (bien qu'en général l'aquavit se boive glacée dans un verre en forme d'Y, une bouteille vraiment vieille peut se consommer à la température de la pièce, et se boire doucement, quelques gorgées à la fois).

L'une des aquavits les plus moelleuses est fabriquée en Norvège et elle acquiert ce moelleux d'une façon très étrange. On l'appelle *Linie* Aquavit — *linie* signifiant équateur. Cet alcool apprécié traverse en fait deux fois l'équateur dans les cales des navires de la Compagnie Wilhelmsen lors des voyages aller-retour en Australie. Agitée à l'intérieur des fûts de chêne bien sec et soumise à de brusques changements de température, l'aquavit acquiert un moelleux de plus en plus marqué. Lorsqu'elle est finalement mise en bouteilles en Norvège, elle porte une étiquette qui indique le nom du navire sur lequel elle a été embarquée et les dates du voyage. On ne connaît pas l'origine de cette coutume, mais les marins à bord des voiliers n'avaient certainement pas été sans constater que leurs voyages amélioraient l'aquavit(**).

Une aquavit qui a beaucoup voyagé

Quand éclata la Seconde Guerre mondiale et que la Norvège fut occupée par les armées allemandes, une cargaison de *Linie* Aquavit ne parvint pas à destination; à la fin de la guerre, jamais aquavit n'avait tant voyagé ni été aussi bonne. L'étiquette en retrace fièrement l'odyssée : « Cette aquavit a franchi quatre fois l'équateur ». Elle fut expédiée d'Oslo à bord du *Tudor* en décembre 1939, arriva à Melbourne via Le Cap en février 1940. De là, le navire gagna Port-Saïd où l'aquavit fut entreposée jusqu'en novembre 1941. Elle y fut bombardée. Puis elle fut expédiée à Suez et, de là, acheminée à bord du *Troja* jusqu'à Fremantle, en décembre 1941. En février 1942, elle fut envoyée à bord du *Tijuca* via Le Cap et Freetown jusqu'à Bristol où elle arriva en mai 1942, ayant heureusement échappé aux bombardements et aux attaques des croiseurs et sous-marins allemands.

Ce qu'il importe de savoir en ce qui concerne l'aquavit c'est qu'elle doit se boire en mangeant, notamment avec le buffet froid danois et le *smörgåsbord* suédois. Elle fait ressortir le goût des plats froids comme les harengs et les crevettes, et de quelques plats chauds comme l'anguille, la morue bouillie et la soupe de pois danoise. Surtout, elle accompagne à la perfection les fromages scandinaves. L'aquavit se boit glacée et ne se mélange qu'à un seul autre breuvage, le café, et encore rarement. Cette combinaison très forte de stimulants s'appelle « un petit noir » au Danemark, (« un coucou-café » en Suède). On met dans le fond d'une tasse une pièce de 10 øre et on verse dessus du café jusqu'à ce qu'on n'aperçoive plus la pièce. On ajoute alors de l'aquavit pour éclaircir le mélange jusqu'à ce que la pièce réapparaisse.

L'autre grande boisson scandinave est la bière. Soit parce que les Scandinaves brassent la bière depuis plus longtemps que les autres peuples, soit parce qu'ils furent parmi les premiers à utiliser pour sa fabrication des procédés scientifiques, leurs bières sont remarquables,

(*) N. du P. : Il est évident que, tout comme les vodka, les aquavit de pomme de terre sont inférieures à celles de grains. Ce sont des *snaps* (le *schnaps* allemand).

(**) N. du P. : Le roulis et le tangage vieillissent plus rapidement alcools et vins. Les porto « retour des Indes » ressortent de cette expérience.

certainement parmi les meilleures du monde. Fort heureusement, on trouve en France de nombreuses marques de bières scandinaves, notamment les bières danoises Carlsberg et Tuborg.

Ce qui est peut-être dommage, c'est que, malgré l'importance des importations de bière scandinave en France, le choix reste presque toujours limité à un type unique dit d' « exportation ». Au Danemark, au contraire, il semble y avoir une bière qui corresponde à chaque état d'âme et à chaque besoin depuis la plus légère des pilsners jusqu'aux lourdes bières blondes. La brasserie Carlsberg à elle seule en fabrique au moins douze variétés dont quatre très fortes. Une bouteille de Bière de Pâques, spécialement saisonnière d'une teneur alcoolique de 7,7 %, peut faire tourner la tête, et la Bière Spéciale, extrêmement forte (9,1 %), n'est plus vendue au Danemark. Il s'en vend toutefois encore en Écosse où, dit-on, les Écossais en boivent juste après un coup de whisky.

Les Scandinaves aiment suffisamment la bière pour que beaucoup d'entre eux en boivent une ou deux fois par jour, généralement pendant le déjeuner ou le dîner (au seul Danemark la consommation journalière est de trois à quatre millions de bouteilles). A l'instar de l'aquavit, c'est le complément naturel de nombreux mets nordiques. Elle peut même parfois se boire avec l'aquavit. Peu de gens toutefois se risqueraient à les boire ensemble sans en même temps manger quelque chose. Dans ce cas, et bien que cela dépende des préférences personnelles, la plupart d'entre eux choisissent la bière la moins forte.

L'aquavit glacée se boit en premier; elle laisse un parfum délicieux dans la bouche et trace une traînée froide le long de la gorge jusqu'à l'estomac où elle répand une douce chaleur. Son goût, qui rappelle souvent celui des herbes utilisées pour la parfumer, ouvre l'appétit plutôt qu'il ne le coupe; il stimule les papilles gustatives et fait saliver. Mais, comme généralement la faim et la soif vont de pair lorsque l'on mange tant de choses salées et épicées, la bière, effervescente et légère, versée dans un grand verre à côté du verre d'aquavit alors vidé, est la bienvenue.

Que celui qui douterait des mérites de l'aquavit et de la bière bues ensemble les essaie avec le *smørrebrød* danois ou le *smörgåsbord* suédois. Il sera converti. Mais, une fois encore, il faut souligner que l'aquavit doit se servir glacée — si froide que la paroi extérieure du verre se couvre de buée. On peut même faire refroidir la bouteille d'aquavit dans un bloc de glace et envelopper le tout d'une serviette, comme cela se fait dans certains restaurants scandinaves. C'est facile à faire si le compartiment à glace de votre réfrigérateur est plus haut que la bouteille. Vous versez un peu d'eau dans un récipient assez large et la laissez prendre pour servir de base à la bouteille; vous mettez la bouteille dans le récipient, vous ajoutez de l'eau jusqu'au bord et vous replacez le tout dans le compartiment à glace. Pour sortir la bouteille du bloc de glace qui l'enrobe, il suffit de tremper le récipient quelques instants dans de l'eau chaude.

Boire en mangeant a des avantages certains. En Scandinavie le martini commence seulement à remplacer le sherry léger avant le dîner et les gens se mettent encore à table en ayant faim, ravis par le mal que s'est donné leur hôtesse (et elle s'en sera donné beaucoup) pour dresser une jolie table et servir un repas appétissant. Même aux rares occasions où la soirée commence par un coup double, « une aquavit pour l'aquavit », le repas demeure le centre d'intérêt autour duquel s'organisent les réjouissances de la soirée.

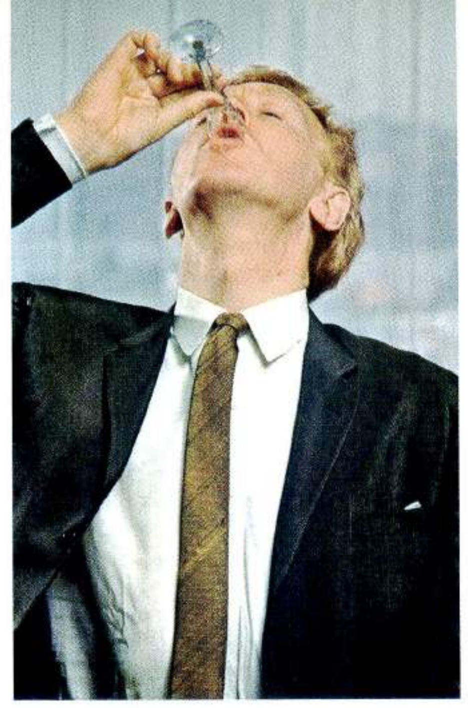
L'un des aspects les plus agréables des réceptions scandinaves est le rite du *skoal* (vieux mot nordique qui au départ signifiait « bol » et maintenant signifie « toast » ou « santé »). Ce cérémonial remonte aux Vikings qui avaient l'habitude de vider leurs cornes à boire par



Parmi les nombreux et curieux récipients à boire conçus par les Scandinaves pour la bière, le plus étrange est celui-ci — mélange de coupe et de licou. Le buveur doit passer la tête à travers la volute sculptée puis se renverser en arrière et vider d'un trait le contenu — sans s'aider des mains. Cette coupe — la seule qui subsiste en Finlande d'où elle est originaire — a été faite en 1542 dans un seul morceau de bois.



PORTER UN TOAST AVEC ÉLÉGANCE
L'acteur suédois Max von Sydow croise le regard de son partenaire.



Renversant son verre en arrière, von Sydow vide l'aquavit glacée d'un seul trait trompeusement froid.



Ramenant son verre au niveau d'où il est parti, von Sydow croise à nouveau le regard de son compagnon.

énormes lampées. Tout le monde devait boire en même temps et comme la bière et l'hydromel vikings étaient très doux, il fallait en boire de grandes quantités avant que l'effet ne s'en fît sentir. C'était parfois une corvée pour certains, comme l'atteste la requête touchante présentée au roi par l'un de ses gardes qui dans sa vieillesse lui demandait l'autorisation de ne pas avoir à boire autant que tout le monde. Au Moyen Age, le rite du *skoal* consistait à passer à chacun à tour de rôle le vase à boire — généralement un grand bol — en l'accompagnant d'une bénédiction et d'une cordiale poignée de main. Et, dans les grandes occasions, chaque invité devait se mettre à genoux et se découvrir avant de boire. Lorsqu'il y avait beaucoup de monde, les toasts pouvaient durer des heures. Pendant la Renaissance, le roi Christian IV, qui dirigea le Danemark de 1588 à 1648, simplifia les choses en donnant à chacun de ses invités un verre à boire avec lequel ils étaient priés de boire à leur santé réciproque; c'est probablement de cette innovation que vient le *skoal* tel qu'on le pratique aujourd'hui. Apprendre le *skoal* est facile et en vaut la peine car cela apporte un charme considérable aux repas à la scandinave et assure la réussite d'une soirée en faisant entrer immédiatement les invités en contact visuel et verbal les uns avec les autres. Le cérémonial varie légèrement suivant les régions de Scandinavie. En Suède, par exemple, il est un peu plus formel, car les Suédois suivent la coutume instaurée par les militaires qui commençaient le toast en tenant leur verre à la hauteur précise du troisième bouton de leur uniforme — mais dans le fond il se déroule de manière fort simple. Ce qu'il faut c'est avoir un verre à la main et un partenaire coopératif. Celui qui engage le toast fixe la personne à la santé de laquelle il veut boire et dit « *skoal* ». Une légère inclinaison de la tête, un clin d'œil et il vide d'un trait son verre d'aquavit (s'il s'agit de vin, il en prendra une gorgée). Juste avant de reposer son verre, il fixe à nouveau son partenaire et lui fait à nouveau un petit signe amical.

Lors d'un repas plus cérémonieux, le maître de maison fait généralement un petit discours de bienvenue et offre le premier toast. Cette formalité terminée, les invités sont libres de boire seuls ou de boire à leur santé réciproque aussi souvent qu'ils le désirent, les hommes


Aquavit " on the rocks " : quel que soit l'endroit où on le boive, un verre entre amis en Scandinavie appelle un *skoal* jovial. Jouissant du nouveau soleil printanier, des pique-niqueurs suédois se portent un toast.

prenant l'initiative; mais il ne faut pas s'adresser pour un *skoal* à la maîtresse de maison lorsqu'il y a plus de six invités à table. Cela ne se fait pas car il faut laisser la maîtresse de maison garder son sang-froid, ce qu'elle ne pourrait faire si chaque invité lui portait un toast, ne serait-ce qu'une fois pendant la soirée, la maîtresse de maison devant boire lorsqu'on lui porte un toast. En revanche, elle est censée boire à la santé de ses invités collectivement. Lors de grands dîners, elle peut le faire en regardant plusieurs personnes pendant un même *skoal* et réduire ainsi le nombre des toasts qu'elle boit.

Boire en Scandinavie est un acte d'autant plus civilisé que le bon vin y abonde. Bien qu'ils ne cultivent pas de vignes, les Scandinaves sont de grands amateurs de vin et ceci depuis au moins un millier d'années. Les Vikings avaient l'habitude d'échanger de la morue et des peaux de bête contre du vin; leurs descendants l'achètent tout simplement et en quantités considérables. Les Suédois à eux seuls en achètent pour 35 millions de francs de vins français chaque année, — ainsi qu'à l'Italie, à l'Espagne et à d'autres pays (*). Du fait qu'ils achètent du vin à la France en si grande quantité et paient comptant, les Suédois bénéficient d'un traitement préférentiel de la part des Français et peuvent avoir les meilleurs crus. C'est également vrai, en gros, pour les autres pays scandinaves. Récemment, un Français qui ne parvenait pas à trouver son cognac favori en France, en découvrit une bonne provision à Oslo. Généralement, lors de grands dîners de cérémonie, on sert plusieurs vins pendant le repas, un par plat, y compris parfois le dessert. Les Danois apprécient le madère, vin doux de couleur brune et peuvent faire tout un repas au madère; en revanche, les Suédois préfèrent le sherry. Après le dîner, les cognacs font leur apparition, en même temps souvent que les cordials aux fruits et les liqueurs scandinaves. Le Cherry Heering danois mis à vieillir dans des fûts de chêne est de loin le meilleur, et a acquis aujourd'hui une réputation mondiale.

(*) N. du P. : C'étaient, ce sont encore, les vins de Bordeaux qui primaient et qui venaient uniquement par la mer. Les Scandinaves boivent généralement nos vins «chambrés» en fin de repas, voire avec le cigare.

Bien qu'aujourd'hui le bon sens marque les habitudes de la plupart des Scandinaves en matière de boisson, ce ne fut pas toujours le cas. La monotonie et la dureté de la vie dans les fermes, ainsi que le temps maussade sont en partie responsables du développement de l'alcoolisme, problème très grave qui n'est limité que depuis le début du siècle grâce à une législation sévère, un monopole d'État sur les alcools et des taxes élevées sur la plupart des boissons. Les ennuis commencèrent au XVe siècle lorsque le Nord découvrit la technique de la distillation. Tout d'abord, l'aquavit fut considérée surtout comme un médicament, notamment contre la peste, et les gens l'utilisaient pour un tas de choses étranges. Ils en frictionnaient leur corps pour calmer la douleur. Ils en appliquaient sur leur cou et en buvaient trois matins de suite pour guérir les maux de gorge, ils étouffaient leur rhume avec elle. Vieux, ils l'utilisaient telle une panacée pour presque tous leurs maux. Quelques gouttes dans l'oreille devaient ranimer une audition défaillante, et une petite quantité versée dans la bouche d'un mourant devait lui rendre la parole. Aujourd'hui encore, l'aquavit n'a pas complètement perdu ses vertus médicinales et les Scandinaves ne manquent pas de se rappeler les uns aux autres comme c'est bon pour eux.

A la longue, les gens apprirent à aimer leur remède et non seulement ils burent bientôt l'aquavit par plaisir mais ils l'avalaient à la petite cuiller comme de la soupe en y ajoutant parfois des morceaux de pain. Inquiets, les gouvernements commencèrent à augmenter les droits sur les importations d'alcool et à contrôler la production domestique. Dans la Suède du XVIIe siècle, par exemple, seul le clergé était autorisé à faire de l'aquavit. Cela aurait dû en restreindre l'usage et l'aurait peut-être fait effectivement si ces ecclésiastiques n'avaient pas pris l'habitude de distribuer de l'aquavit, telle une bénédiction spéciale et onéreuse aux baptêmes, mariages et enterrements. Même les femmes qui refusaient d'en boire ne dédaignaient pas d'en répandre sur leur mouchoir pour la renifler. Au fur et à mesure que se répandait le goût pour l'aquavit, les ecclésiastiques se mirent à louer leurs alambics. En 1683, le gouverneur de la province la plus septentrionale de Suède se plaignait auprès de Charles XI de la quantité de boissons absorbée dans son district et, en 1686, la Couronne intervint pour rappeler aux ecclésiastiques qu'ils étaient seulement supposés fabriquer de l'aquavit et, en outre, qu'ils ne devaient en faire que pour leur usage personnel. Mais la digue était rompue et, comme l'a écrit un historien suédois, « un torrent d'alcool déferla sur le pays ».

Des édits successifs furent adoptés pour limiter la fabrication d'aquavit d'abord dans une région de la Suède, puis dans les autres. Il arriva que les membres du Tiers-État se fâchèrent contre les aristocrates et le clergé qui faisaient passer des lois interdisant la vente d'aquavit aux paysans, et ils prirent leur revanche en appuyant une loi qui interdisait de boire du café. Ils n'avaient rien à y perdre et tout à y gagner, car boire du café était alors un privilège réservé aux classes supérieures.

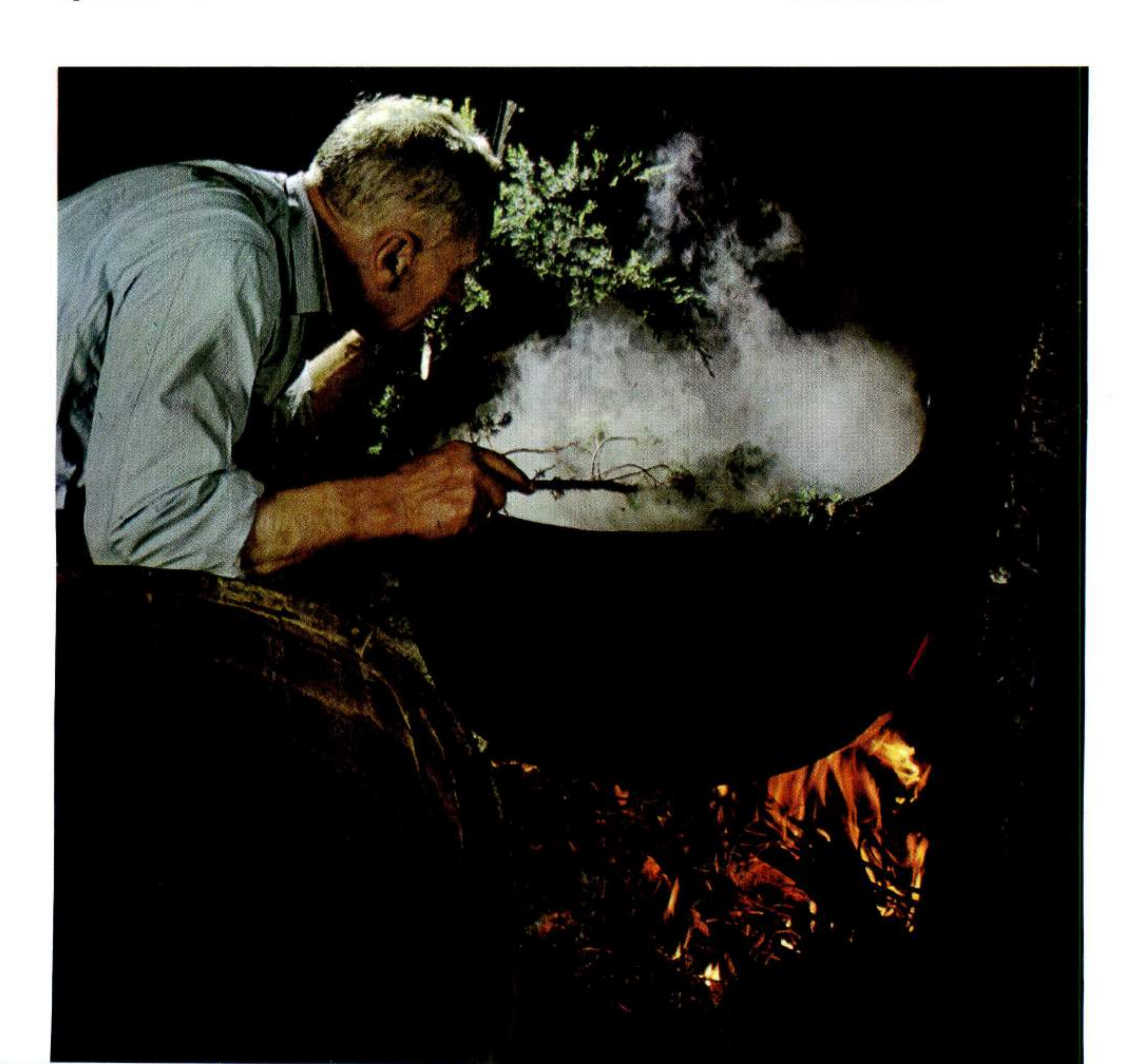
Lorsqu'en 1775, le roi Gustave III pensa améliorer la situation en faisant de l'aquavit un monopole d'État, il ne fit qu'aggraver les choses. Les bénéfices résultant de la vente des alcools allant au trésor royal, il devint du devoir de chacun de boire. Des bars s'ouvrirent à côté des églises pour attirer les paroissiens à la sortie de leurs dévotions. Au fur et à mesure que se développait cette soif nationale, de nombreuses récoltes de céréales qui auraient dû être mangées sous forme de pain, furent distillées — souvent dans des alambics particuliers — et des ouvriers furent même payés en alcool et non en lait, pommes de terre et céréales comme c'était l'habitude.

Bien que la production domestique d'aquavit finît par être interdite au milieu du XIXe siècle, et que les excès de boisson eussent diminué, le

brassage de la bière resta autorisé et l'est encore aujourd'hui en Scandinavie. En Norvège, jadis, il était d'usage que chacun brasse sa propre bière et, à l'époque de la moisson, les fermiers n'utilisaient souvent que le meilleur de leurs récoltes pour faire leur bière. Ils en gardaient toujours une partie pour des circonstances imprévues — une commémoration ou un enterrement — et les gens en prêtaient à ceux qui se trouvaient à court, lorsque venait la mort, pour leur permettre de boire comme il convenait afin d'escorter le mort dans l'autre monde. Pour que la bière soit bien forte, ils y ajoutaient de tout, depuis de l'aquavit jusqu'à du poivre noir et du tabac et, si la bière ainsi obtenue vous coupait la respiration, c'est qu'elle était bonne.

J'ai eu l'occasion en Norvège de boire de la bière fabriquée par des particuliers, et je peux affirmer qu'elle coupait le souffle. On la fit passer à la ronde lors d'une réception, dans un grand bol de bois dont les poignées représentaient deux têtes de chevaux sculptées; elle me donna cependant un courage certain — celui de manger une tête de mouton fumé grillée, vieille spécialité de la ville de Voss, la capitale du ski.

Tel un vieux sorcier, le Norvégien Knut Ullestad exerce le vieil art du brassage de la bière. Sur cette photo, penché sur un chaudron fumant, il ajoute des fagots de genévrier à l'eau bouillante qui sera versée sur le malt. Le genévrier sert de désinfectant.




ERIKOIS
ETIKKAA

VII

Robustesse du régime finlandais

Les écrevisses constituent un plat fort apprécié à la fin de l'été en Finlande où elles sont cuites avec beaucoup de fenouil, fleurs comprises, comme celui que Lempi Saarela met dans un vase. Du gros sel pilé dans un mortier, du sucre, du vinaigre et de la bière complètent sa recette.

La Finlande, c'est la vigueur verdoyante d'une forêt. Tout son modernisme, son architecture dynamique, le verre dépoli étincelant, les céramiques audacieuses qui font aujourd'hui sa réputation dans le monde, semblent liés à la nature, à une force terrestre. Il en est de même de son peuple — et de sa cuisine. Les Finlandais avaient dû amadouer la forêt vierge dont ils disent qu'elle a donné à leur peuple « le boire et le manger ».

En Finlande, la forêt est partout, même en ville. Tapiola, ville-jardin de 20 000 habitants aux environs d'Helsinki, s'élève dans une forêt; une ménagère peut aller à pied du centre commercial qui est extrêmement moderne jusqu'aux bois sauvages. Sa maison ou son immeuble seront entourés de pins, le chemin qui y conduit sera bordé des deux côtés de gros cailloux couverts de mousse et de lichens touffus et, ici et là, un éclair rouge dans tout ce vert trahira la présence d'un arbuste couvert de baies.

La forêt arrive jusqu'au cœur d'Helsinki. Elle est là dans l'odeur du bois qui brûle, une odeur qui en hiver évoque la chaleur et la température brûlante du sauna. Elle est dans les pins qui peuplent les parcs, rappelant la nature sauvage qui attend aux portes de la ville. Elle est aussi dans les marchés en plein air, dans les baies, les champignons, dans la terre noire et humide qui colle aux pommes de terre fraîchement ramassées.

Ainsi environnés par la forêt, les Finlandais considèrent la nourriture comme faisant partie de la nature et en jouissent comme d'un don. Ma femme et moi avons été étonnés de trouver tant de beauté naturelle au marché situé le long du port à Helsinki — et tant de fraîcheur, bien que ce fût la fin de l'automne. Des fleurs — surtout des chrysanthèmes d'un rouge brique — étincelaient dans la froide

lumière bleue. A côté, dans des cuves, des framboises sauvages et des airelles brillaient sous l'eau. Un baquet en bois contenait des champignons salés et un baril, à côté, des pickles vert-jade. Les légumes et les fruits semblaient avoir été polis : les tomates rayonnaient d'un rouge incandescent, de gros navets tout ronds paraissaient émaillés de taches de couleur verte, mauve et jaune. Les radis avaient été si bien lavés que leurs racines étincelaient de blancheur. De gros choux blancs se prélassaient à côté de leurs congénères tout luisants de pourpre. Tout — les laitues croquantes, les longs et maigres concombres vert foncé, les têtes blanches des choux-fleurs, les minuscules choux de Bruxelles, les bottes de céleri parfois longues d'un mètre — semblait avoir été arrangé dans un but décoratif. Et, partout, comme s'il s'agissait d'une fleur décorative plutôt que d'une herbe, pointaient des brindilles et des plumets de fenouil.

Plus loin, près des étalages de poisson, des mouettes se pavanaient au milieu des acheteurs; dans le port, des canards sauvages nageaient çà et là. A quai étaient amarrées de petites chaloupes dans lesquelles des paysannes en tablier blanc et bottes noires vendaient des poissons argentés et des oiseaux sauvages au poitrail blanc. Nous avons pénétré dans la partie couverte du marché, un grand bâtiment contenant un tas de petites échoppes d'un blanc propre. Cela sentait la fumée et provenait des jambons et des quartiers de viande, noirs de charbon à l'extérieur, roses à l'intérieur. C'est là que nous avons vu pour la première fois des gigots d'agneau séchés dans des sauna, dont l'apparence, nous le découvrîmes par la suite, ne laissait guère présager le tendre moelleux. Sur des comptoirs se dressaient des bouteilles de sang de porc et de bœuf, qui sert à confectionner des crêpes et des puddings couleur de goudron et, dans des boîtes de verre, on voyait des pâtés de viande — grands rectangles dorés à l'œuf et décorés de rubans et de diamants en croûte — et toutes sortes de pains.

Des plats pour appétits masculins

Les jours suivants, nous devions découvrir que la vitalité et la virilité étaient les traits caractéristiques de la cuisine finlandaise. De nombreux plats du pays semblent être nés entre des mains masculines ou avoir été conçus pour des hommes. Prenons le *vorshmack*. Il se compose de mouton, de bœuf et de hareng salé hachés et fortement parfumés à l'ail et à l'oignon. Son parfum agressif force l'admiration de presque tous ceux qui l'essaient. C'est particulièrement bon avalé tard le soir avec de la bière et éventuellement un *ryyppy* ou deux, mot finlandais qui veut dire un coup de vodka glacée. Bien plus doux, mais non moins masculin, un autre plat apprécié des Finlandais est le jus de porc; de même, entrent à coup sûr dans la catégorie des nourritures masculines les pains finlandais comme le pain de seigle noir aigre et les légumes forts comme les rutabagas, coupés en cubes et cuits nature ou bien avec du porc ou du mouton, ou encore en lamelles et mangés crus, ou écrasés et cuits doucement à la cocotte *(page 151)*.

La cuisine finlandaise évoque souvent le plein air, les plaisirs des feux de camp, notamment toutes les manières d'accommoder le poisson frais venu directement des innombrables lacs ou de la mer Baltique. Les Finlandais salent le poisson ou bien le mangent cru, à moins qu'ils ne le fument en l'enveloppant de plusieurs couches de papier journal et en le posant sur des braises où il brûle lentement. Parfois, ils l'embrochent sur un bâton et le font cuire au-dessus d'un feu, ou bien ils le fixent à un bâton et le font cuire devant les flammes, ou encore ils le mettent dans une marmite en fonte par-dessus des pommes de terre épluchées et le font cuire à la vapeur dans de l'eau de mer.



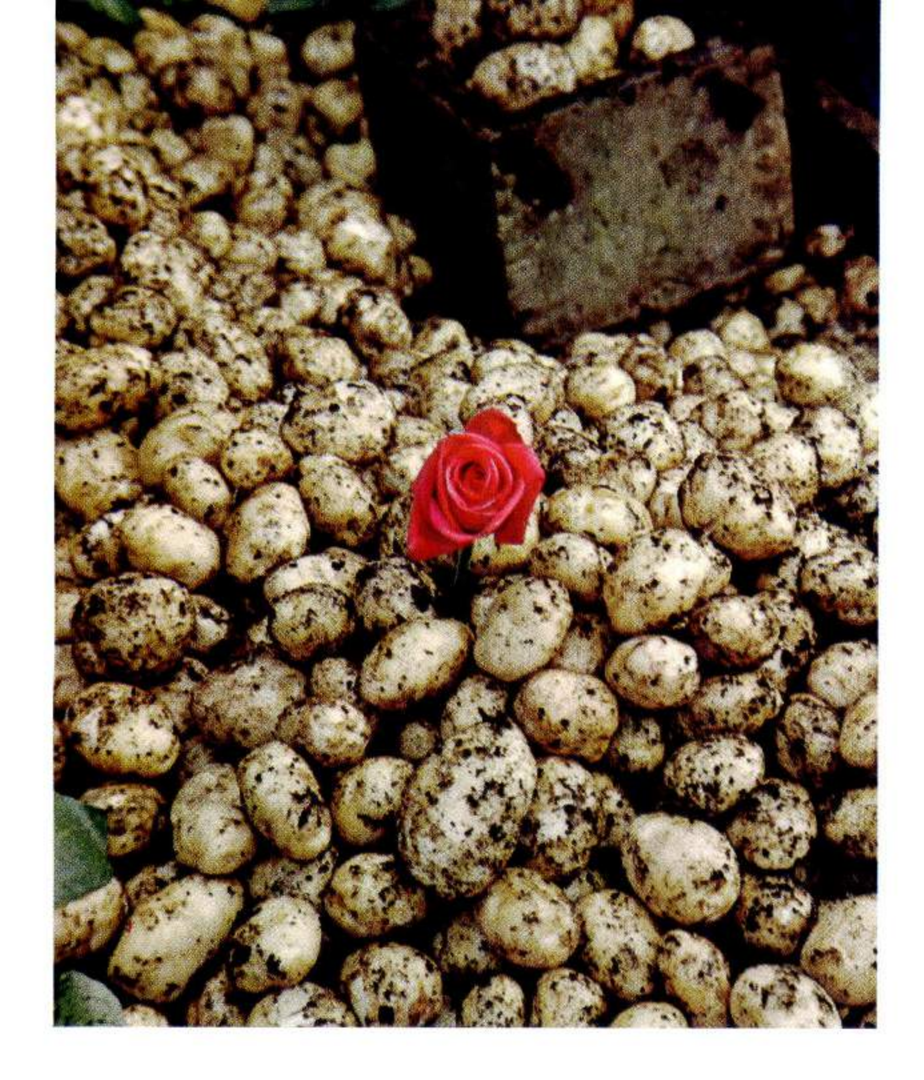
Des fleurs et des victuailles — inséparables sur les tables scandinaves — sont exposées côte à côte au marché d'Helsinki.

En Finlande, la soupe est souvent l'objet de discussions culinaires entre hommes — chacun rappelant celle qu'il préfère et la façon dont *il* la fait. On raconte que, dans le Nord du pays, il faut à un homme trois bols de soupe pour en sentir le parfum et trois autres pour se restaurer. On ne peut en effet imaginer de soupe plus masculine que celle qui se compose de poisson de lac cuit avec des pommes de terre et du fenouil et un gros quignon de pain noir beurré qui flotte sur le dessus, ou de plus franche que la soupe de saumon faite avec l'eau propre et claire d'un torrent lapon. A ce propos, si vous recherchez un plat carré, franc, essayez la soupe d'abats (rognons, foie, cœur et viande d'un animal) hachés, cuits à l'eau avec des carottes et des pommes de terre et servis avec de petites boulettes d'orge et de blé assaisonnées de sang. Comme pour faire oublier une telle rudesse il y a une soupe délicate, le *kesäkeitto,* faite de légumes d'été — carottes, pois sucrés, têtes de choux-fleurs, petites pommes de terre et épinards — cueillis au moment de leur plus grande fraîcheur et mis à mijoter dans un mélange crémeux *(page 150)*. Cette soupe est très appréciée des femmes finlandaises qui pensent se mettre au régime lorsqu'elles en mangent — mais qui, ayant ainsi apaisé leur conscience, terminent le repas par plusieurs petites crêpes et de la confiture de fraise

En Finlande, la soif comme la faim semble un privilège masculin. Dans de nombreuses maisons, on continue à brasser la bière, dont la teneur en alcool varie suivant l'âge. Des liqueurs fortes sont fabriquées à l'échelon domestique et sont complétées par de grosses importations d'alcools. Les Finlandais arrivent au premier rang pour



Les concombres finlandais, qui atteignent parfois 50 cm, sont souvent coupés en morceaux pour être pesés et vendus.



Une intensité romantique flotte sur le marché du bord de mer à Helsinki où, pour fêter l'anniversaire d'un marchand, une rose est piquée dans un tas de pommes de terre; où une balance, polie au point de paraître liquide *(ci-contre)*, peut aussi transformer des tomates en un mirage plein de jus.

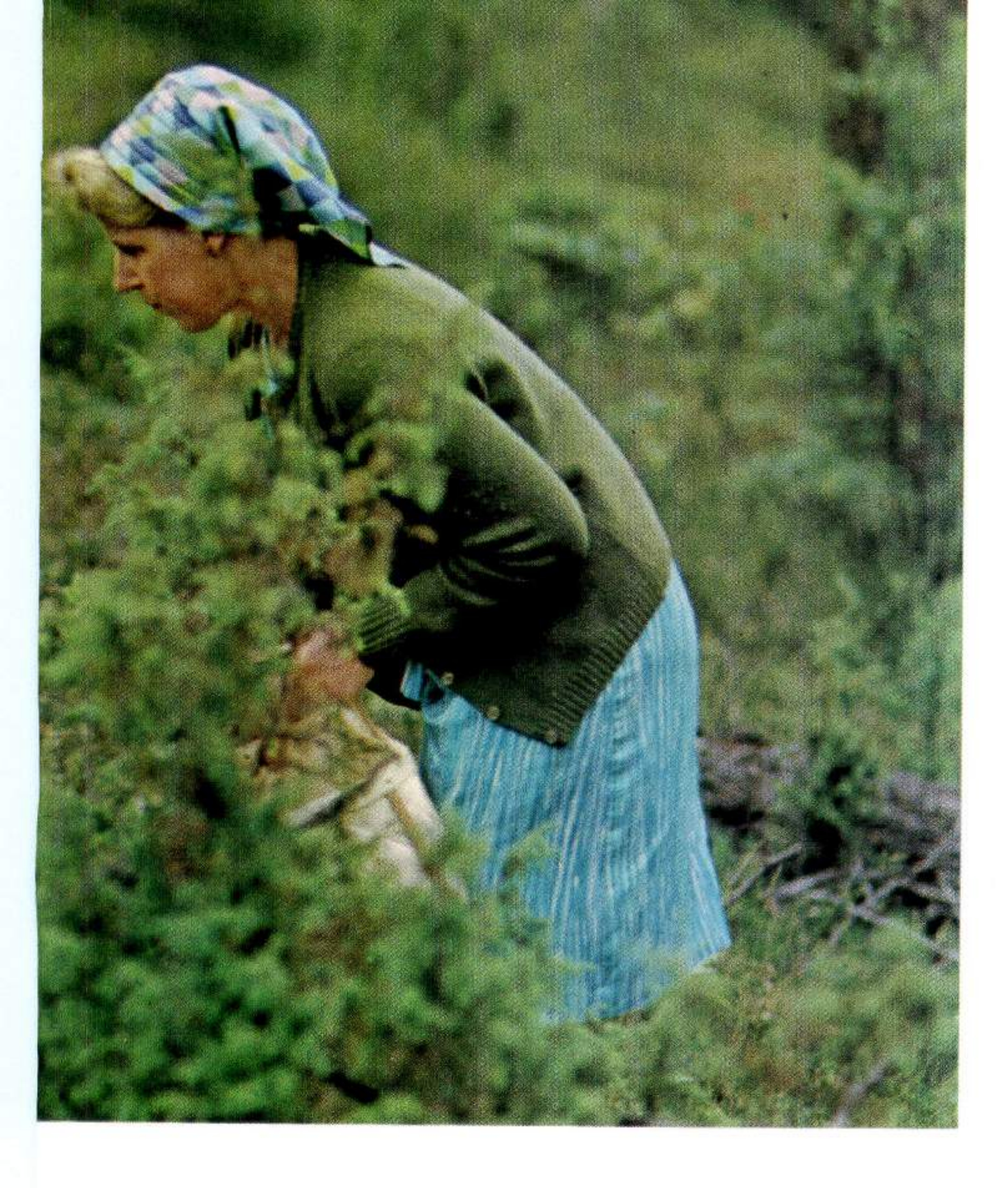
la consommation de cognac qu'ils achètent à la France; bien qu'ils ne comptent pas 5 millions d'âmes, ils consomment autant de cognac que de nombreux pays de 40 millions d'habitants. Toutefois, pour contrebalancer leur forte consommation d'alcool, ils se montrent aussi de grands buveurs de lait, en en consommant près de 300 litres par personne et par an — ce qui constitue le record du monde. Une grande partie de ce lait est consommée aigre, sous forme de *viili* ou *piimä,* deux mets appréciés des Finlandais. Le *viili* se mange, le *piimä* se boit. Le *viili* existe en deux versions, plus ou moins dilué suivant l'importance du lait caillé et les bactéries utilisées comme culture. Pour être vraiment bon, le *viili* dilué doit être — aux dires des Finlandais — tellement élastique qu'il faut des ciseaux pour le couper.

Si la nourriture finlandaise peut être qualifiée de virile, elle peut également être considérée comme primitive — dans la meilleure acception du terme. Les Finlandais apprécient les parfums naturels, le goût des choses telles quelles. Les *porridges* et gruaux confectionnés avec les grains entiers sont encore très populaires et parfois mangés en dessert. Le plat de Pâques traditionnel dans presque tout le pays demeure la *mämmi,* pudding fait de farine de seigle, de malt, de seigle, de mélasse et d'écorce d'orange amère. Il se prépare de façon étrange, étant successivement bouilli, battu et cuit au four. Le *mämmi* se sert avec de la crème et était jadis présenté dans les paniers en écorce de bouleau dans lesquels on le faisait cuire au four. Un autre plat de fête à base de céréales, très apprécié des Finlandais, est le *pito-ja-joulupuuro, porridge* d'orge confectionné avec le grain



tout entier; sa cuisson est si longue (au moins 5 heures) que le lactose du lait dans lequel il est cuit subit une modification chimique qui donne au porridge une teinte rougeâtre. Il faut faire bien attention pendant tout ce temps « pour que l'évêque ne vienne pas en visite » — c'est-à-dire pour que le fond ne noircisse ni ne brûle. Ce porridge se sert avec de la purée d'églantier ou de raisins secs. Un autre porridge à l'orge est le *talkkuna ;* mélangé à du beurre fondu il nous rappelle que le porridge en fait annonçait l'avènement du pain. Le *talkkuna* est bien meilleur lorsque la farine utilisée pour sa préparation est moulue à partir de grains cuits au préalable dans de l'eau assaisonnée puis brunis au four ou dans le sauna.

Les Finlandais aiment — et ce n'est pas surprenant — la saveur piquante des denrées sauvages. Ce sont de grands chasseurs et de grands pêcheurs et dans leurs forêts on trouve de tout, depuis des ours jusqu'aux cerfs de Virginie, descendants d'une race offerte par un groupe de Finlandais du Minnesota au cours des années 1930. En novembre, alors que nous étions en Finlande, une trentaine d'ours avaient été abattus et leur viande apparut sur plusieurs menus. Plus appréciée apparemment pour sa nouveauté que pour sa saveur, par son goût et sa consistance, cela tenait à la fois d'un rôti coriace de la



Le jeune Tuomas Vuorikoski, âgé de trois ans, reçoit des directives de sa mère dans l'art précis de la cueillette des champignons. La plupart des Finlandais sont experts en la matière, mais pour ceux dont les connaissances comportent des lacunes, l'école de cuisine d'Helsinki où enseigne madame Vuorikoski est toute prête à identifier les espèces peu communes.

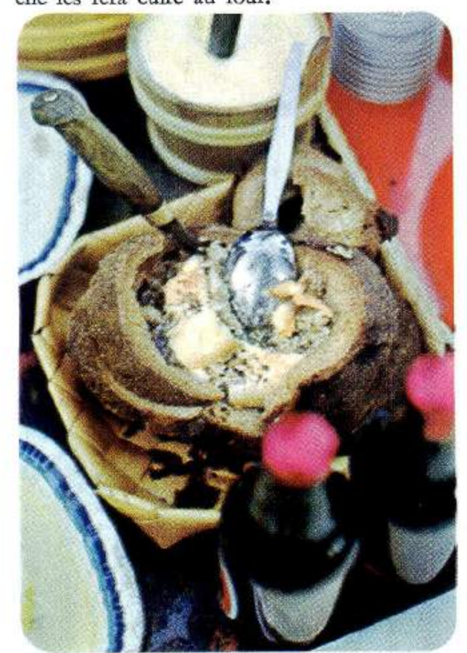
veille et du pilon de dinde. Toujours friands de lotte, affreux poisson vivant dans les lacs qui donne des œufs magnifiques et fait d'excellentes soupes d'hiver, les Finlandais sont tout prêts à braver des températures au-dessous de zéro pour en pêcher à travers la glace. Ils considèrent les œufs de lotte et la langue de renne comme les deux mets les plus fins de l'Europe du Nord.

Les Finlandais aiment tellement le goût du gibier que certains d'entre eux vont jusqu'à modifier la saveur un peu fade du poulet (qu'ils n'ont commencé à manger que ce siècle-ci) en frottant l'intérieur et l'extérieur de sa carcasse avec des aiguilles de pins et des grains de genièvre hachés et en le laissant attendre pendu pendant 48 heures avant de le faire rôtir. Et appréciant toujours les parfums forts, naturels, ils mangent beaucoup de leurs viandes avec des airelles, à peine sucrées ou avec des pickles acides au fenouil qui arrivent dans des cruches empaquetées entre des couches de feuille de chêne, de cerisier ou de cassis.

Comme leurs voisins les Suédois, les Finlandais adorent ramasser des champignons et cueillir des baies sauvages. Dès le mois d'avril ou de mai, lorsque la neige a fondu, les morilles toutes fripées font leur apparition sur les landes de pins. Elles sont suivies en été et en automne



Confectionnant un *kalakukko*,
Melle Heikkinen empile du poisson
et du porc sur de la pâte de farine
de seigle dans laquelle
elle les fera cuire au four.



Après avoir cuit cinq heures,
le *kalakukko* est ouvert.
Il est vidé de son contenu
qui sera mangé avec la croûte beurrée.

par plus de cinquante autres variétés de champignons comestibles, y compris certains considérés ailleurs comme vénéneux, mais qu'ils font bouillir et mangent sans être malades. Les champignons trouvent de multiples utilisations dans la cuisine finlandaise; ils entrent dans la composition des soupes, de sauces et de ragoûts, se font au vinaigre ou frits *(page 151)* et coupés en tranches en salades *(page 156)*. Une salade de champignons crus peut contenir toute la saveur des bois; elle a le piquant de la terre et un petit goût de peuplier.

Les baies jouent un rôle important dans le régime finlandais — trop souvent ce sont les seules sources de vitamines dans ce pays nordique où souvent on ne peut avoir de légumes frais. Depuis le début de l'été jusqu'à l'automne, les récoltes de baies se succèdent et sont transformées en jus, confitures ou conserves. Les fraises ou framboises sont transformées en neiges de blancs d'œufs battus et de crème fouettée *(page 155)* ou en épais pudding appelés *kiisseli*. Parfois, elles sont consommées nature avec du sucre et de la crème et peut-être du *piimä*.

Une variante consiste à verser les framboises dans une écuelle à soupe, à y jeter des cubes de pain noir, à poudrer de sucre et à arroser le tout de crème sucrée. Les myrtilles que l'on trouve toujours en quantités considérables finissent sur des tartes gigantesques, avec des croisillons de pâte, tandis que certaines sont séchées et mises de côté afin d'être utilisées plus tard pour la confection d'une soupe sucrée que certains Finlandais considèrent comme un remède particulièrement efficace contre les maux d'estomac.

La baie la plus abondante est l'airelle qui pousse dans les forêts. Bien que par leur parfum et leur apparence, les airelles ressemblent aux canneberges cultivées, elles sont quatre fois plus petites et ont un arrière-goût de résine ou de pin. Grâce à l'acide qu'elles contiennent, elles se gardent tout l'hiver dans de l'eau tout simplement; cela explique pourquoi, dans le passé, on mettait une mince couche d'airelles sur le dessus des conserves de fruits. Les airelles se mangent avec de la viande mais sont également utilisées pour la confection de plusieurs desserts, notamment un pudding cuit au four et fait avec de la farine de seigle, et un pudding qui ne se fait pas cuire du tout mais est battu et rebattu jusqu'à former une froide écume rose. C'est le *vatkattu marjapuuro*.

Plus grosses que les airelles mais plus petites que celles que nous connaissons, les canneberges finlandaises poussent à l'état sauvage dans plusieurs régions et sont fort appréciées pour leur goût frais et sec.

Arrivant à maturité à la fin de l'automne, elles dégagent un arôme délicieux dans les marais gelés; cependant, on ne les récolte qu'au printemps car une saison sous la neige réduit leur acidité et contribue à les adoucir. Les canneberges tiennent une place importante dans la fabrication de plusieurs liqueurs finlandaises.

Fruits délicats qui donnent une liqueur exquise

La plus rare des baies finlandaises, la *mesimarja* (le mélicoque) vient de la ronce arctique, plante qui aime les coins bien chauds. Les fruits en sont petits et délicats, comme de minuscules framboises, et mûrissent au soleil de minuit; elles supportent mal le gel et certaines années ne mûrissent jamais.

Une grande partie de ces baies, dont la cueillette nécessite des centaines de personnes, sert à la fabrication d'une liqueur exquise appelée *mesimarja*, qui jouissait jadis d'une grande faveur à la cour de Russie.

Un autre fruit du Grand Nord qui appartient à la famille des framboises est la mûre arctique jaune-orange, riche en vitamines C. Bien

qu'on la trouve et qu'on l'apprécie dans d'autres régions de Scandinavie, on peut mesurer l'affection que les Finlandais lui portent au fait qu'ils lui ont donné cinq noms différents. Cette mûre est importante pour les familles lapones qui augmentent leurs revenus en la récoltant. Sa cueillette est un dur travail qui implique des allées et venues pénibles dans des terres marécageuses, mais le bénéfice peut être élevé. Les baies se vendent environ 2,50 francs la livre et une famille besogneuse peut en cueillir 2 000 livres pendant la saison. Le plaisir que la plupart des Finlandais trouvent dans cette baie juteuse a certainement un rapport avec le plaisir de la cueillette (« avec le parfum de la rosée du petit matin qui monte du sol ») car elle a de gros pépins ligneux qui font grincer les dents. Le meilleur moyen d'en apprécier le parfum — que certains comparent à celui du caramel brûlé — est de boire la délicieuse liqueur dorée distillée à partir des mûres arctiques et que l'on vend sous plusieurs marques finlandaises.

L'amour des Finlandais pour la nature atteint son paroxysme à l'époque des écrevisses. Partout où l'on trouve cette parente d'eau douce du homard, des cages métalliques sont immergées dans les lacs pour les attraper et, pendant deux mois, c'est la grande joie. Tout un cérémonial préside à leur cuisson et à leur dégustation, et l'été ne serait pas l'été sans un dîner d'écrevisses dehors à la lumière de la pleine lune et d'une guirlande de lanternes en papier, au bord d'un lac bleu noir au doux clapotis. Le contentement touche à la béatitude lorsque le dîner est précédé d'un sauna et d'un plongeon dans le lac, les invités arrivant à table en vêtements après-sauna, leur peau portant encore la trace de l'odeur parfumée des verges de bouleau avec lesquelles ils se fouettent dans le sauna pour activer la circulation.

Les joies d'un repas mangé avec les doigts

Comme les homards, les écrevisses, une fois cuites, deviennent rouge vif; on les jette vivantes une par une dans la marmite où elles cuisent pendant environ 7 minutes *(page 153)*. L'eau dans laquelle elles prennent leur ultime bain est très salée et parfumée avec du fenouil frais et des ombelles de fenouil, la partie jaune fleurie de la plante; certains y ajoutent du vinaigre, du sucre, de l'ail et de la bière. Mais l'important pour la cuisson des écrevisses est de les laisser plusieurs heures ou même toute la nuit dans cette solution au fenouil. On les mange généralement froides avec des toasts et du beurre, de la vodka, de la bière ou du vin blanc. Les puristes essaient de respecter la règle qui veut que l'on boive avec chaque queue d'écrevisse — et comme en moyenne chaque personne en consomme de 10 à 20, ces dîners sont parfois fort joyeux. Outre qu'il concourt à la gaieté de la soirée, l'alcool contribue à supprimer toute inhibition que pourrait entraîner ce repas bruyant et malpropre. D'abord on détache les pattes des écrevisses et la base des pinces et on en suce le jus; puis on casse la partie la plus grosse des pinces pour en extirper la fine chair blanche. Enfin, on enlève de son armure la chair de la queue que l'on place sur un toast avec une pincée de fenouil haché. L'eau des écrevisses tachant le linge, on utilise généralement des bavettes et des serviettes de papier — et les rince-doigts ne sont jamais loin.

Les Suédois — qui aiment autant les écrevisses que les Finlandais — prétendent que le dîner aux écrevisses leur appartient, que c'est une institution essentiellement suédoise. Les Finlandais le revendiquent avec la même opiniâtreté. Qui peut vraiment dire à qui il appartient ni de quel pays il vient ? L'histoire de la Suède et celle de la Finlande sont inextricablement liées, comme celle de la Russie et celle de la Finlande; pendant plus de six cents ans, les Finlandais ont vécu sous la couronne suédoise, pendant cent ans sous les tsars de Russie. Il

s'ensuit que la cuisine finlandaise est un mélange, un mélange excitant d'influences occidentales autant qu'orientales. On peut y trouver tous les plaisirs du *smörgåsbord* — et le reste. L'influence suédoise fait en réalité tellement partie de la vie journalière que les Finlandais considèrent le *smörgåsbord* comme leur bien et lui ont donné un nom, un nom qui semble résonner de leur indignation — *voileipäpöytä*. Pour eux, il n'y a pas de boulettes de viande suédoises : « Pourquoi les appellerait-on suédoises alors que nous en mangeons tout le temps ? »

Lorsqu'on les questionne sur les origines russes de leur bœuf stroganoff, de leur borsch (soupe de betteraves froide) et de leurs blinis (crêpes de sarrasin avec de la levure) qui se mangent avec des œufs de lotte, des oignons hachés et de la crème aigre, les Finlandais sont un peu moins sur la défensive. Certains auraient tendance à dire qu'en Union soviétique aucun de ces mets n'est aussi bon — et ils accompagnent leur affirmation d'un sourire entendu. Même s'ils reconnaissent que les blinis sont russes, les Finlandais les recouvrent de leur propre ersatz de caviar — les œufs couleur pêche de l'affreuse lotte — et prétendent qu'il est supérieur au vrai.

L'influence russe en Carélie

La seule influence vraiment importante qu'ait subie la cuisine finlandaise est venue de la province de Carélie qui est maintenant presque entièrement annexée à l'Union soviétique. Sa cuisine est toujours vivace — en Finlande — parce que les Caréliens — quelque 400 000 en tout — ont choisi d'abandonner leurs maisons, leurs travaux et leurs professions plutôt que de demeurer en territoire russe; aujourd'hui, ils sont dispersés dans toute la Finlande. Pendant des siècles, la Carélie a été le point d'entrée de nombreux plats venus de l'est, dont certains portent la marque évidente de la Russie. Par exemple, le dessert traditionnel de Pâques en Carélie n'est pas le *mämmi,* mais le *pasha* russe.

Parmi les plats caréliens les plus fascinants, il faut citer les *piirakka* (du russe *pirog*) genre de pâtés en croûte. On peut facilement les transporter dans leur emballage de croûte et même les congeler dans la neige, ce qui n'est sûrement pas étranger au maintien de leur popularité. Aujourd'hui encore, les bûcherons en emportent pour leur déjeuner dans la forêt.

Le *piirakka* le plus courant a la forme d'un bateau; il a une croûte mince en seigle, aux bord ondulés, repliés sur une farce de riz de telle sorte que la farce apparaît au milieu comme une crevasse blanche. Souvent les pâtés de Carélie se servent sortis tout chauds du four avec un beurre aux œufs fait avec un œuf dur coupé en petits morceaux bien mélangé à du beurre frais ramolli. Ils peuvent se manger en hors-d'œuvre, ou de façon plus traditionnelle avec des plats de viande.

Les pâtés peuvent revêtir des formes variées et se faire cuire suivant des méthodes différentes. Certains n'ont guère plus de 8 à 10 centimètres de long; d'autres atteignent la taille d'une feuille de papier ministre. Certains sont frits, d'autres sont faits d'une croûte en pâte feuilletée et de saumon, de viande ou de chou hachés. Certains même sont sucrés — ce sont des tartes rondes à la pâte bien levée recouvertes d'airelles ou d'un fromage aigre délicieux mélangé à du sucre, des raisins secs et de la vanille.

Le plus célèbre de ces pâtés en croûte ne vient pas de Carélie mais de la province de Savo, au centre de la Finlande. C'est le *kalakukko,* plat remarquable s'il y en eut jamais; il peut peser jusqu'à 11 livres et sa cuisson dure cinq heures. Son nom qui signifie « volaille de poisson » vient peut-être de ce que ce pâté a plutôt la forme d'un oiseau bridé prêt à être mis au four. J'ai assisté à la confection d'un

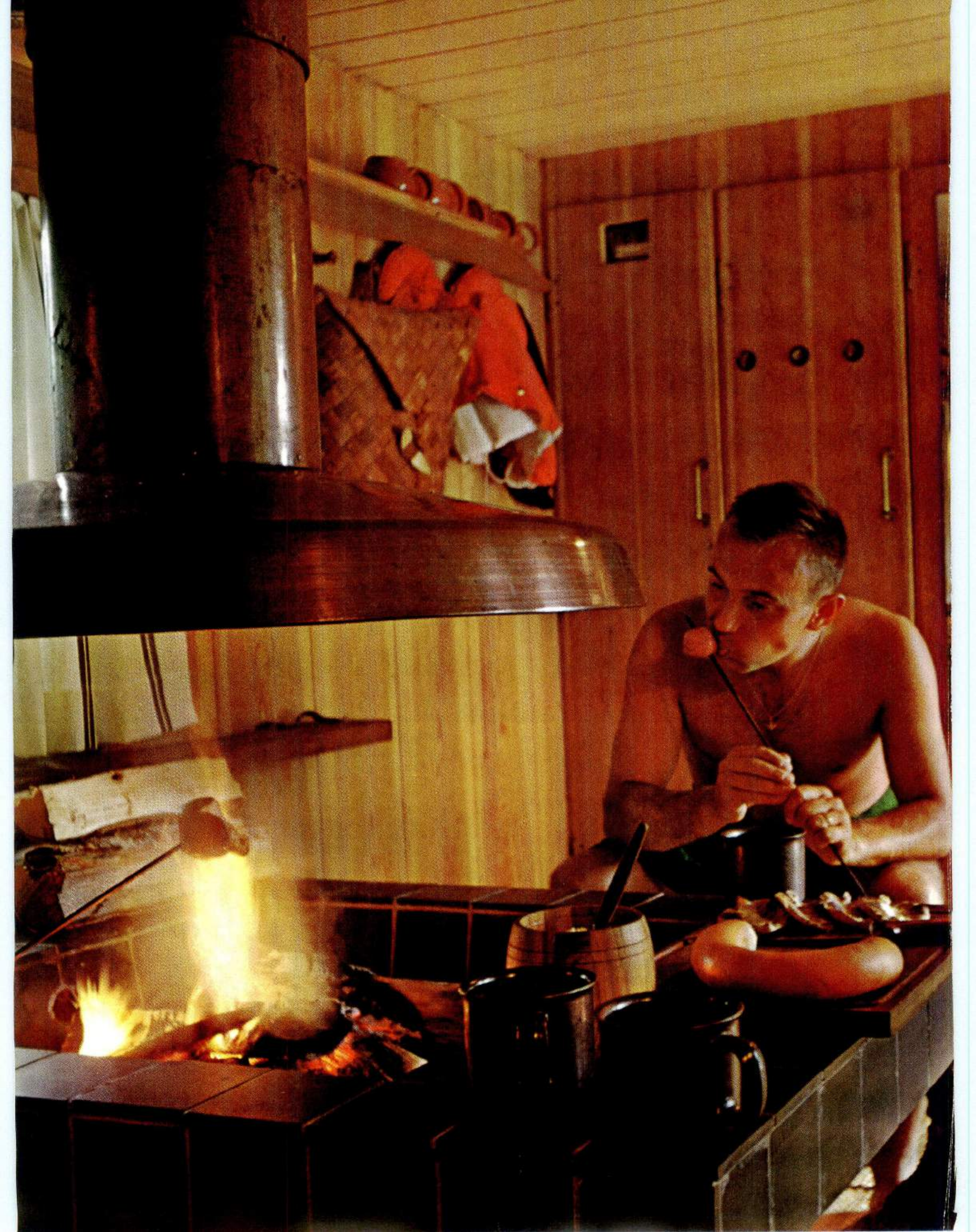
Suite page 149

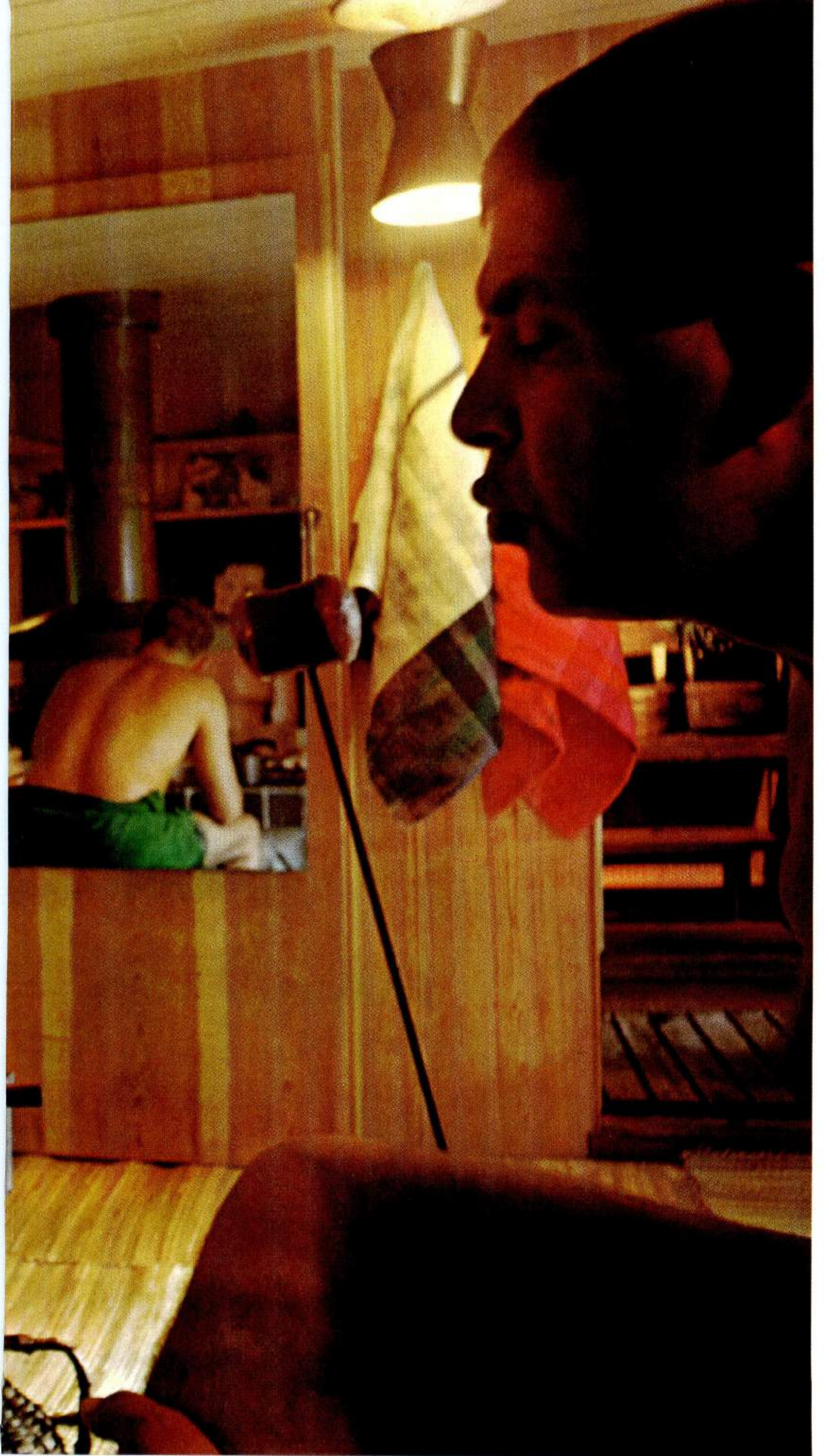
Alors que les femmes sirotent une boisson, les hommes font un plongeon après le sauna. En dessous, on voit les fouets de bouleau que les Finlandais utilisent dans le sauna pour activer la circulation et pour arroser d'eau les pierres chaudes afin de maintenir une certaine humidité dans l'air.

Un sauna avant le dîner

Les Finlandais sont différents des autres Scandinaves — entre autres choses parce qu'ils pratiquent le sauna, bain d'air presque déshydraté à 80° (ou plus) qui détend le corps et l'esprit et apporte une sensation de bien-être. Le plaisir du sauna se prolonge souvent par une petite collation après le bain accompagnée d'un verre ou même d'un souper de spécialités finlandaises. Ces dernières comportent souvent du poisson salé pour remplacer le sel que l'organisme a perdu à la très grande chaleur du sauna. Évidemment, ce repas est mieux lorsqu'il est pris dans un endroit agréable — comme une belle demeure moderne — sur la photographie celle de Aarne Ervi, l'un des brillants jeunes architectes finlandais actuels.







Après leur bain, les hommes mangent des saucisses de porc et de mouton grillées sur un feu dans le vestiaire du sauna. Sur le plateau de bois, on peut voir des *piirakka* de Carélie, pâtés fourrés de riz avec une mince croûte de seigle. Les chopes contiennent une bière très désaltérante, appelée *kalja*, que les Finlandais brassent chez eux avec de l'eau, du malt, du sucre et de la levure.



kalakukko et bien plus tard, le même jour, j'en ai mangé. Une grosse boule de pâte de farine de seigle est aplatie au rouleau jusqu'à n'avoir plus qu'un centimètre d'épaisseur. Cette pâte est ensuite parsemée d'environ une demi-douzaine de *muikku,* minuscules poissons d'eau douce de la même famille que le saumon qui ont été nettoyés mais ont gardé leurs arêtes. Après avoir ajouté du sel, on pose sur le dessus des *muikku* des bandes de porc gras; puis on empile à nouveau du poisson et du porc et enfin on couvre le tout avec de la pâte, que l'on scelle bien sur les bords et que l'on sculpte à l'aide d'un couteau humide.

Au moment de servir, plusieurs bandes de pâté furent coupées en partant du dessus bombé du *kalakukko* et je fus invité à mettre dans mon assiette quelques cuillerées de leur contenu. Sur la croûte, je versai docilement du beurre fondu et la mangeai avec le poisson et le porc comme un genre de pain. Ce n'est que plus tard que je me demandai ce qu'étaient devenues les arêtes; il semble qu'elles aient fondu à la chaleur du four.

Une variante simplifiée du *kalakukko* est le *patakukko.* Il se compose de la même farce de poisson et de porc, mais il se fait cuire au four dans un poêlon de terre sous une croûte de farine de seigle. La combinaison quelque peu insolite de la viande et du poisson cuits ensemble est fort appréciée des Finlandais et se retrouve dans plusieurs autres plats. Le poêlon du cordonnier se compose de porc coupé en cubes cuit doucement avec du poisson à chair blanche; on peut même ajouter du poisson blanc à du jus de porc.

Plats marqués d'une touche de poésie

La cuisine finlandaise fait un grand usage du four. Le *patakukko* et le *kalakukko* ne sont que deux exemples parmi les nombreux plats populaires cuits au four. Le ragoût de foie au riz *(maksalaatikko)* est un grand favori *(page 151).* C'est également le cas du ragoût carélien *(karjalanpaisti),* fait de mouton, de porc et de veau, d'un peu d'eau, d'un peu de piment et rien d'autre. Il peut cuire jusqu'à 6 heures. Pendant ce temps, les trois espèces de viande deviennent assez tendres pour être coupées à la fourchette mais mélangent leurs parfums individuels pour donner quelque chose d'inhabituel. Comme son nom l'indique, c'est l'un des plats solides, pratiques de Carélie; il fut conçu dans le but de profiter du four chaud après la cuisson du pain de la semaine.

Comme bien d'autres choses en Finlande, le four à pain est venu de l'Est, il y a plus de 1 000 ans, bien avant, semble-t-il, son adoption dans la plupart des pays d'Europe occidentale. Le fait que les Finlandais l'aient beaucoup utilisé depuis lors est significatif de leur fidélité à l'égard de la cuisine. Chacun peut encore manger les bons vieux plats, ceux qui ont fait leurs preuves. Malgré parfois leur simplicité, ils ont tous une touche de poésie. Les Finlandais qui quittent leur pays pour n'y jamais revenir se rappellent jusqu'à leur mort sa cuisine et son goût fort et bon. Ceux qui y retournent en visite reviendront probablement avec un peu d'aneth dans leurs valises ou un petit morceau de tissu imbibé de *piimä* qui leur servira chez eux pour amorcer la fabrication du lait aigre finlandais. Et, même les Finlandais qui ne quitteront jamais la Finlande et mangent chaque jour des mets finlandais deviennent parfois nostalgiques lorsqu'on mentionne devant eux d'anciennes spécialités. Je me rappelle le regard lointain d'un Finlandais qui décrivait un lait caillé riche et onctueux confectionné avec le lait épais et crémeux d'une vache qui vient de vêler. Il s'en disait « presque malade d'envie ».

Ci-contre : Tandis que le soleil de la fin de la soirée brille à travers les pins, les invités de l'architecte Ervi lèvent leurs verres de vodka et entonnent un chant. Au premier plan, le souper après-sauna attend : saumon fumé poché qui sera accompagné d'une onctueuse sauce à la moutarde et aux œufs, un gigot d'agneau séché dans le sauna, cuit avec un pudding de pommes de terre, des légumes, des salades et des plats de harengs parsemés de petits morceaux d'aneth frais.

CHAPITRE VII - RECETTES

Kesäkeitto

POTAGE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

Pour 6 à 8 personnes

- 4 petites carottes coupées en dés de 1/2 cm
- 200 g de petits pois frais
- 1 petite tête de chou-fleur, que vous séparerez en bouquets
- 2 pommes de terre nouvelles, coupées en dés de 1 cm
- 1/2 livre de haricots verts, coupés en petits bouts de 1 cm
- 4 radis coupés en 2
- 1/4 de livre d'épinards frais, lavés, égouttés et hachés menu
- 2 cuillerées à café de sel
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1/4 de litre de lait
- 1 jaune d'œuf
- 75 g de crème fraîche
- 1/2 livre de crevettes de taille moyenne, cuites et épluchées (facultatif)
- Poivre blanc
- 2 cuillerées à soupe de persil frais ciselé ou d'aneth

En Finlande, on apprécie particulièrement les primeurs, car la saison estivale est très courte. Ce potage, à la fois léger et vigoureux, est très apprécié pour un repas léger, ou comme plat principal d'un dîner tardif. Les crevettes sont ajoutées à ce potage dans certaines circonstances spéciales.

Choisissez les légumes les plus jeunes et les plus frais que vous puissiez trouver. Grattez-les, lavez-les, coupez-les aux dimensions indiquées dans la liste des ingrédients. Puis placez tous ces légumes, à l'exception des épinards, dans une grande marmite. Recouvrez d'eau froide, ajoutez le sel. Faites bouillir sans recouvrir pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Ajoutez les épinards, poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes. Retirez la marmite du feu et filtrez dans un récipient à travers un fin tamis. Disposez vos légumes dans un récipient, votre bouillon dans un autre.

A feu modéré, faites fondre le beurre dans une casserole; ôtez du feu et incorporez la farine en tournant. Très lentement, versez le bouillon des légumes, tout en battant avec un fouet métallique, puis incorporez le lait, sans cesser de battre.

Dans un petit bol, liez ensuite le jaune d'œuf et la crème. Versez-y en fouettant la valeur d'une tasse du bouillon chaud à raison de 2 cuillerées à soupe à la fois. A présent, opérez d'une façon inverse et incorporez au potage, tout en battant, le mélange de jaune d'œuf et de crème. Ajoutez dans la marmite les légumes, précédemment mis de côté, et amenez à ébullition, puis faites mijoter. A peine le point d'ébullition atteint, ajoutez les crevettes, préalablement pochées, et continuez à faire mijoter de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson des légumes et des crevettes soit complète. Goûtez, assaisonnez de poivre blanc, ajoutez du sel si nécessaire. Transvasez dans une soupière et poudrez de persil, finement ciselé, ou d'aneth.

Uunissa paistettu hauki

BROCHET AU FOUR, AVEC FARCE AU RIZ ET AUX CONCOMBRES

Pour 4 à 6 personnes

- 3 litres d'eau bouillante salée
- 150 g de riz
- 1 gros concombre, pelé, débarrassé de ses pépins et haché
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 2 œufs durs, hachés
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1/2 tasse d'oignons finement hachés
- 1/2 tasse de persil finement ciselé
- 1/4 de tasse de ciboulette finement hachée
- 1 cuillerée à soupe de sel
- Quelques pincées de poivre blanc
- 1 à 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 125 g de beurre
- 6 cuillerées à soupe de chapelure
- 3 ou 3,5 livres de brochet, nettoyé et écaillé, débarrassé de l'arête dorsale, mais avec la tête et la queue. (On peut aussi utiliser du maquereau ou du bar.)
- 1/2 tasse d'eau bouillante.

Faites cuire votre riz sans le recouvrir dans 3 litres d'eau salée à ébullition pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit encore assez ferme. Égouttez-le dans une grande passoire et laissez-le refroidir. Dans un petit bol, mélangez le concombre haché et 1/4 de cuillerée à café de sel. Laissez reposer au moins 1/4 d'heure, puis égouttez et séchez en tamponnant avec une serviette de papier. Dans une petite casserole, faites fondre les 2 cuillerées à soupe de beurre et, dans ce beurre fondu, faites cuire les oignons hachés et les concombres hachés pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient transparents et tendres, mais non encore brunis. Transvasez dans un grand récipient et ajoutez les œufs hachés, le riz cuit, le persil et la ciboulette. Assaisonnez avec une cuillerée à soupe de sel et quelques pincées de poivre blanc; imbibez le mélange avec une cuillerée à soupe de crème fraîche; si la farce paraît trop sèche, rajoutez de la crème. Mélangez à fond, mais doucement.

A l'eau froide courante, lavez le poisson extérieurement et intérieurement, puis séchez-le soigneusement avec une serviette de papier. Garnissez le poisson intérieurement avec la farce au riz et au concombre. A l'aide de brochettes, fermez le poisson et entrecroisez de la ficelle sur les diverses broches, comme vous le feriez pour une dinde.

Réchauffez le four à 175°. Choisissez un plat à four assez élégant

pour pouvoir paraître sur la table, assez grand pour que votre poisson y soit au large; faites fondre votre quart de beurre à feu modéré. Lorsque la mousse sera résorbée, placez le poisson dans le beurre et faites cuire au four à feu vif pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau brun doré. Avec soin, retournez le poisson à l'aide de 2 spatules et faites-le brunir de l'autre côté. Poudrez le poisson de chapelure d'un côté, puis de l'autre. Versez 1/2 tasse d'eau bouillante autour du poisson et amenez l'eau à frémir sur le dessus du fourneau. Faites ensuite cuire au four pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que la chair du poisson paraisse ferme sous la pression du doigt. Servez dans le plat à four.

NOTE : En Finlande, on remplace souvent le concombre par des épinards finement hachés, cuits et que l'on comprime pour les égoutter à fond.

Makasalaatikko

RAGOÛT DE FOIE AU RIZ

Pour 6 à 8 personnes

- 4 litres d'eau salée bouillante
- 1 tasse de riz long blanc type Uncle Ben's (150 g)
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1 oignon de taille moyenne, finement haché
- 1/2 litre de lait
- 2 œufs, légèrement battus
- 100 g de maigre de bacon, cuit (4 tranches environ)
- 1/2 tasse de raisins secs
- 2 cuillerées à soupe de sirop de sucre brun
- 2 cuillerées à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre blanc
- 1/4 de cuillerée à café de marjolaine moulue
- 1 livre 1/2 de foie de veau ou de bœuf, finement haché
- 1 cuillerée à soupe de beurre

Faites cuire votre riz pendant 12 minutes dans 4 litres d'eau salée, bouillant à gros bouillons; alors que le riz est encore un peu ferme sous la dent, égouttez-le à fond dans une passoire et mettez-le de côté.

Dans une grosse poêle de 15 à 20 centimètres de diamètre, faites fondre à feu modéré les 2 cuillerées à soupe de beurre; une fois la mousse résorbée, faites cuire les oignons pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents mais non encore brunis. Retirez-les du feu et mettez-les de côté.

Réchauffez le four à 175°. Dans un grand récipient, mélangez doucement le riz cuit, le lait et les œufs légèrement battus. Ajoutez les oignons, le bacon, les raisins, le sirop de sucre et assaisonnez avec le sel, le poivre, la marjolaine. Incorporez le foie haché tout en tournant et mélangez à fond.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette de papier, beurrez les parois d'un plat à four ou d'une cocotte avec la cuillerée à soupe de beurre; versez-y le mélange de riz et de foie. Faites cuire au centre du four sans recouvrir pendant 1 heure à 1 heure 1/2, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau enfoncée au centre de la cocotte ressorte propre. Servez chaud, accompagné d'une sauce aux baies d'airelles rouges ou aux myrtilles.

Länttulaatikko

RUTABAGAS EN COCOTTE

Pour 8 personnes

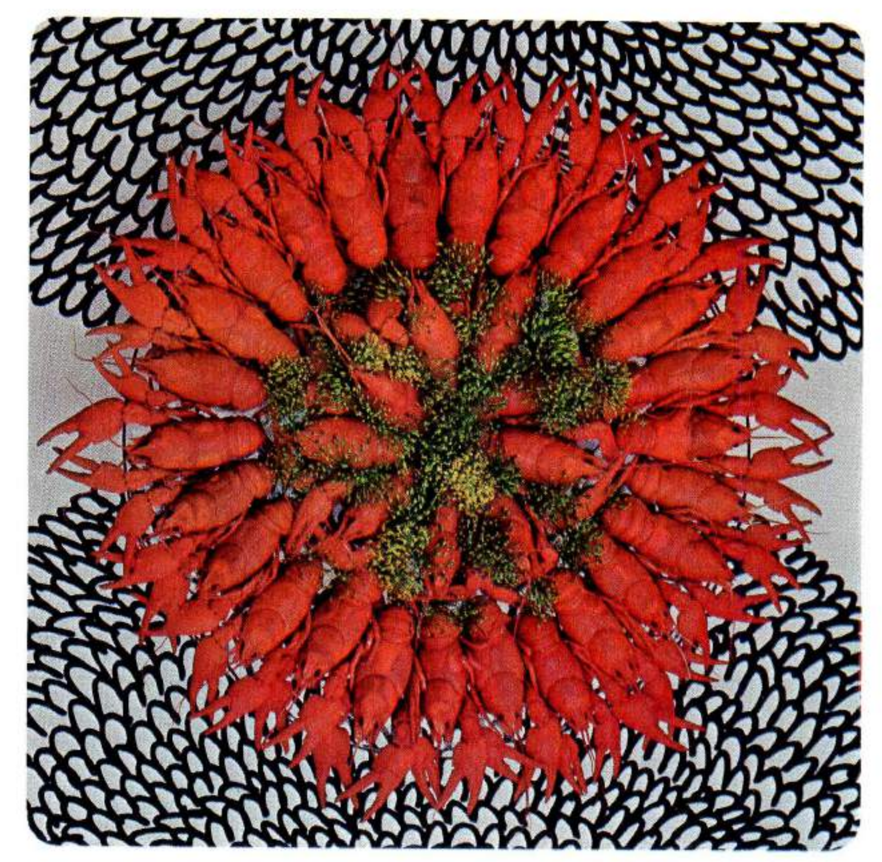
- 1,20 kg de rutabagas (soit environ 2 rutabagas) pelés et coupés en petits cubes de 1/2 cm. On peut prendre également 1,2 kg de navets blancs ou jaunes, pelés et coupés en petits cubes.
- 3 cuillerées à café de sel
- 1/4 de tasse de chapelure
- 1/4 de tasse de crème fraîche
- 1/2 cuillerée à café de noix muscade
- 2 œufs légèrement battus
- 2 cuillerées à soupe plus deux cuillerées à café de beurre battu
- 2 cuillerées à soupe de beurre coupé en petits morceaux

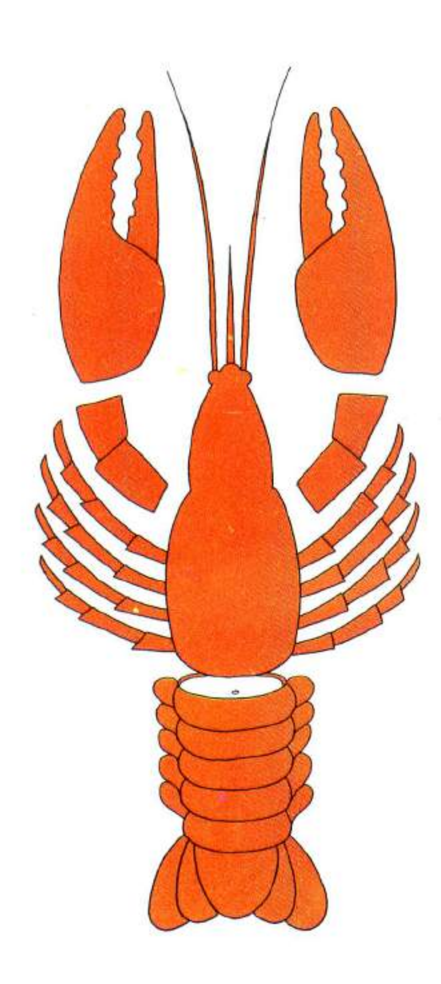
Réchauffez le four à 175°. Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, mettez vos rutabagas ou vos navets, coupés en cubes. Recouvrez d'eau froide. Ajoutez une cuillerée à café de sel, amenez à ébullition. Baissez le feu, recouvrez partiellement et faites mijoter pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le rutabaga n'offre aucune résistance à la pointe d'un couteau acéré.

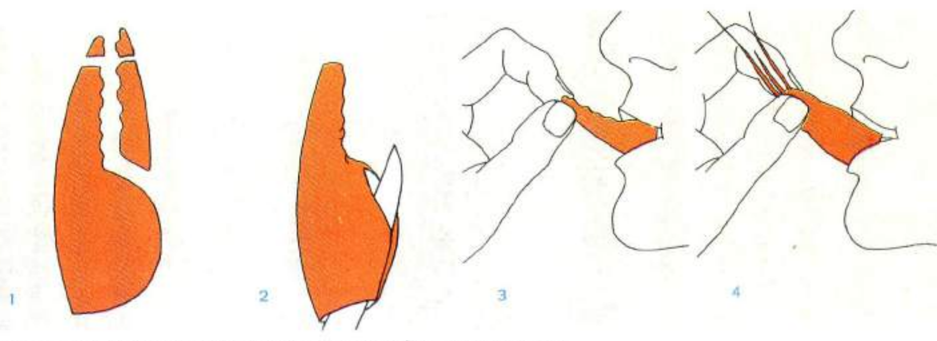
Égouttez, tamisez au-dessus d'un petit récipient. Avec le dos d'une cuiller, écrasez les rutabagas à travers le tamis. Mettez la chapelure à imbiber dans un autre récipient avec la crème fraîche. Tout en tournant, incorporez la noix de muscade, le sel, les œufs légèrement battus; ajoutez la purée de rutabagas et mélangez bien.

Avec 2 cuillerées à café de beurre battu, beurrez une cocotte ou un plat à four. Mettez la mixture de rutabagas dans ce récipient. Pointillez de petits morceaux de beurre et faites cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la croûte du rutabaga soit légèrement brunie. Servez chaud pour accompagner du porc ou du jambon.

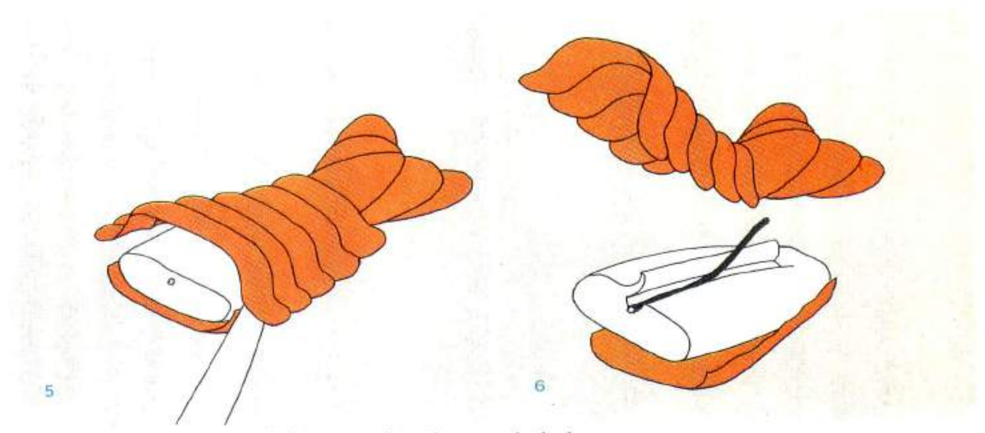
A la lumière violette du crépuscule de l'été nordique, six jeunes Finlandais munis de bavoirs et armés de couteaux spéciaux sont attablés devant un repas salissant et joyeux d'écrevisses froides cuites à l'eau *(à droite)*. Les pique-niques de ce genre ont lieu en été, la seule saison où l'on trouve des écrevisses, et suivent un cérémonial traditionnel. La carafe contient de la vodka glacée dont une grande gorgée (un verre disent certains puristes) doit précéder le premier morceau d'écrevisse et de toast beurré chaud. Les grands verres contiennent de la bière glacée dont une longue lampée peut suivre l'écrevisse. En espaçant avec sagesse les écrevisses, un homme peut en avaler 15 ou 20 et être encore capable de rentrer chez lui à pied.







L'ART DE MANGER UNE ÉCREVISSE A LA MANIÈRE FINLANDAISE
1 A gauche, on voit une écrevisse stylisée : détacher les pinces, couper les extrémités ainsi que la partie articulée de la pince.
2 A l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper de part et d'autre la partie la plus large de la carapace de la pince pour en retirer la chair.
3 Aspirer comme vous pouvez la viande de la pince. Les bruits de succion font partie de l'amusement.
4 Détacher le corps de la queue et sucer le jus (il n'y a aucune chair) du corps.



5 Couper net la carapace de la queue dans le sens de la longueur.
6 Enlever l'appareil digestif qui ressemble à une ficelle, mettre la chair sur un toast et manger le tout. C'est le meilleur morceau.

Keitetyt ravut

ÉCREVISSES AU FENOUIL (OU A L'ANETH)

Les écrevisses scandinaves sont plutôt petites. Très friands de ces crustacés, les Finlandais en mangent parfois entre 10 et 20 par personne — en les accompagnant de vodka frappée.

Pour 3 à 4 personnes

- 3 litres d'eau froide
- 3 cuillerées à soupe de graines de fenouil
- 3 gros bouquets d'aneth frais ou de sommités de fenouil
- 30 écrevisses vivantes
- Sel

GARNITURE :

- 1 bouquet de fenouil frais, ou d'aneth
- des toasts de pain blanc grillé

Dans un grand fait-tout, disposez l'eau, le sel, les graines d'aneth et 2 de vos bouquets d'aneth frais (ficelés). Amenez rapidement à ébullition à feu vif et continuez à faire bouillir à feu vif pendant 10 minutes. Entre-temps, lavez soigneusement les écrevisses à l'eau courante froide. Par 2 ou 3 à la fois, laissez-les tomber rapidement dans l'eau bouillante. Après y avoir placé toutes vos écrevisses , couvrez le fait-tout, aussi hermétiquement que possible, et continuez à faire bouillir pendant 6 à 7 minutes.

Dans un autre récipient, disposez les brins de votre troisième bouquet d'aneth le long des parois. A l'aide d'une écumoire creuse, retirez vos écrevisses et posez-les sur l'aneth. Versez le bouillon sur les écrevisses à travers un tamis; laissez reposer les écrevisses dans le bouillon jusqu'à ce qu'elles soient à la température ambiante. Recouvrez le récipient, mais pas hermétiquement, et entreposez au réfrigérateur pendant 12 heures, au moins. Vous pouvez les faire mariner plus longtemps et même 48 heures. Au moment de servir, ôtez les écrevisses de leur marinade, égouttez-les et empilez-les sur un plat, garni de fenouil frais. Bien que l'on puisse les manger presque glacées, elles sont meilleures si on les laisse se réchauffer jusqu'à température ambiante. Accompagnez le plat de toasts.

Pour 6 à 8 personnes

3/4 de litre de jus de myrtilles, en bouteille ou en boîte
6 cuillerées à soupe de sucre
1/2 tasse de crème de blé

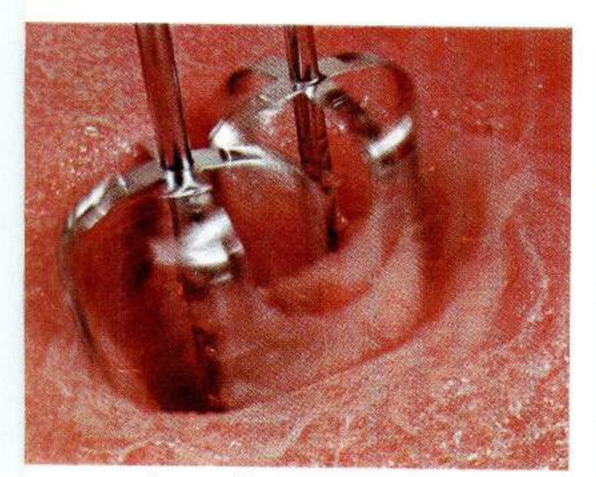
Vatkattu marjapuuro

CRÈME DE MYRTILLES FOUETTÉE

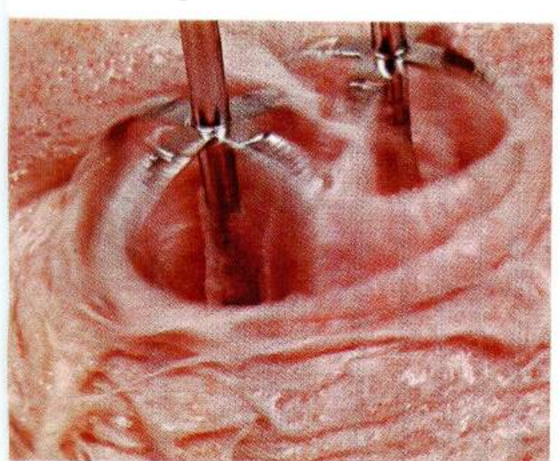
Dans une casserole, amenez à ébullition à feu modéré le jus de myrtilles. Pendant que le jus bout, ajoutez progressivement le sucre par petites quantités, puis la crème de blé, tout en tournant énergiquement avec une cuiller en bois. Réduisez votre feu et laissez mijoter de 6 à 8 minutes, en tournant de temps en temps, jusqu'à obtention d'une épaisse purée.

A l'aide d'une spatule en caoutchouc, transvasez cette purée de la casserole à un grand récipient. Le stade suivant appelle l'emploi d'un mixer électrique. (On peut également réaliser le *vatkattu marjapuuro* avec un fouet mécanique, mais cet instrument n'est guère d'un emploi pratique.) Utilisez votre mixer à très grande vitesse pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume et ait pris une teinte d'un rose délicat et une consistance légère et mousseuse. Versez dans un grand plat à dessert ou dans des coupes individuelles et servez le plus rapidement possible.

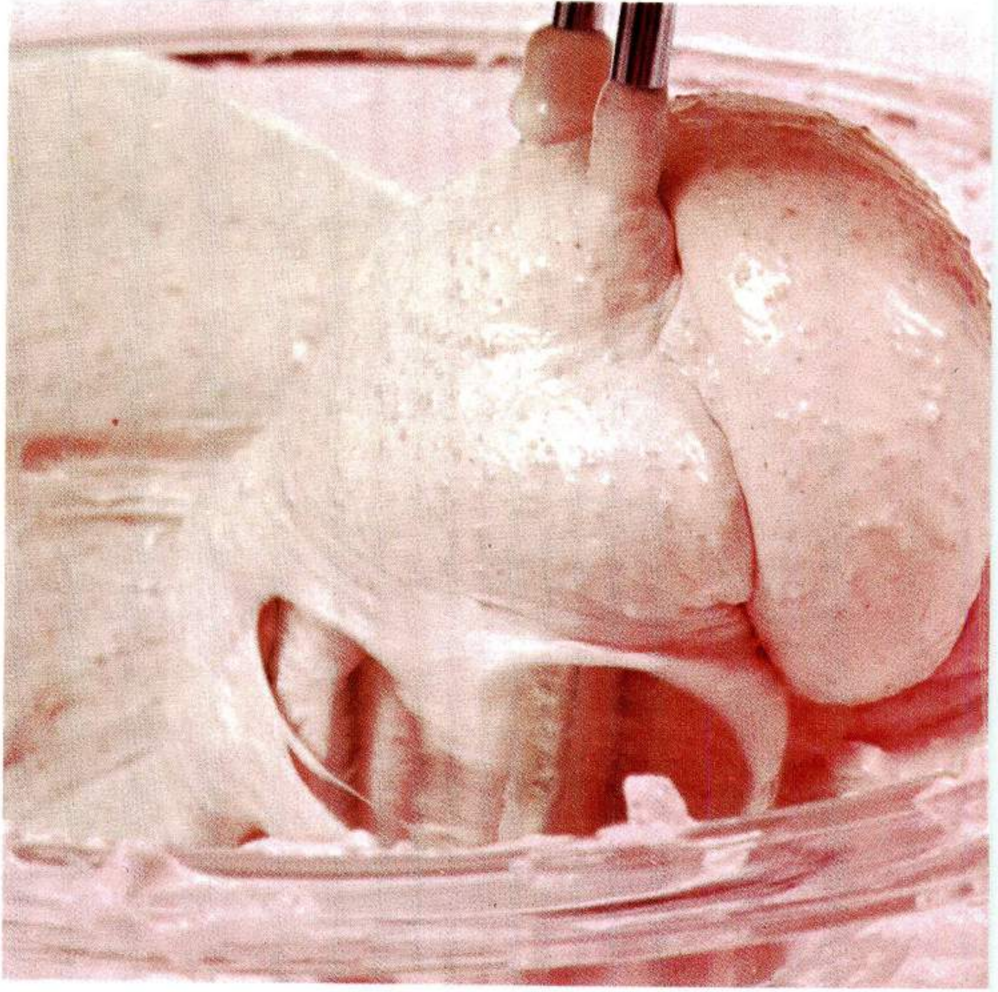
NOTE : Si, pour réaliser ce dessert, vous désirez utiliser un jus de fruit qui ne soit pas acide — jus de pommes, de fraises, de framboises — ajoutez une cuillerée à soupe de jus de citron.



1 Lorsque l'on commence à battre, le pudding encore granuleux est rouge foncé.



2 Après quelques minutes, le mélange devient de plus en plus léger mais ce n'est pas encore terminé.



3 Le pudding une fois terminé, battu à grande vitesse pendant 10 à 15 minutes, est d'un rose délicat, léger et pourtant assez ferme pour pouvoir former des montagnes.

Omenalumi

POMMES A LA NEIGE

Pour 6 à 8 personnes

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de sucre
- 2 tasses de compote de pommes acides, fraîchement préparée
- 1/2 cuillerée à café de jus de citron
- Quelques pincées de cannelle

Avec un grand fouet ballon, battez vos blancs d'œufs et le sel dans un grand bol. Battez jusqu'à ce que le blanc mousse un peu. Ajoutez graduellement le sucre et battez énergiquement jusqu'à obtenir une mixture consistante. (Un batteur rotatif ou électrique peut être d'un maniement plus aisé, mais les blancs d'œufs ne se lèveront pas autant et le mélange aura une texture moins fine.)

Dans un autre bol, mélangez le jus de citron à la compote de pommes. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez la compote aux blancs d'œufs. Imprimez à la spatule un mouvement régulier pour lier le mélange, en brassant de bas en haut plutôt qu'en tournant. Disposez les pommes à la neige dans une coupe et poudrez de cannelle.

NOTE : Ce dessert peut être servi sur-le-champ, mais on peut également le transformer en glace dans les compartiments à glaçons d'un réfrigérateur.

Mansikkalumi

FRAISES A LA NEIGE

Pour 6 à 8 personnes

- 1 kg de fraises fraîches et équeutées
- 1/2 tasse de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 3/4 de tasse de crème fraîche battue jusqu'à la rendre consistante
- De 12 à 16 grosses fraises entières, fraîches

Avec le dos d'une cuiller, écrasez les fraises à travers un fin tamis. Recueillez la purée de fraises dans un bol. Petit à petit, mêlez votre sucre à la purée, en tournant constamment.

A l'aide d'un fouet métallique en forme de ballon, battez énergiquement les blancs d'œufs dans un bol en ajoutant le sel. Battez jusqu'à ce que les blancs d'œufs forment une couche consistante. Avec une spatule en caoutchouc, liez à vos blancs d'œufs d'abord la purée de fraises, puis la crème; imprimez à la spatule un mouvement régulier pour lier le mélange en brassant de bas en haut plutôt qu'en tournant. Versez les fraises à la neige dans une jolie coupe ou dans des coupes individuelles et décorez avec les fraises entières. Ce dessert peut être servi sur-le-champ, ou mis au réfrigérateur pendant quelques heures pour un repas ultérieur.

Pinaattiohukaiset

CRÊPES AUX ÉPINARDS

Pour 6 à 8 personnes

- 1/2 litre de lait
- 1 cuillerée à café de sel
- Quelques pincées de noix de muscade
- 1 tasse de farine
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 œufs
- 1/2 cuillerée à café de sucre
- 1/2 livre d'épinards fraîchement cuits, bien pressés et égouttés, puis finement hachés
- 1 à 2 cuillerées à soupe de beurre battu

Dans un large récipient, mélangez le lait, le sel, la noix de muscade, la farine puis, tout en tournant, incorporez le beurre fondu. (Si vous préférez employer un mixer électrique, vous pouvez mélanger et lier tous ces ingrédients en opérant à vitesse moyenne.) Mélangez dans un bol les œufs et le sucre et versez cette mixture dans la pâte, tout en tournant. Ajoutez progressivement les épinards hachés.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette de papier, beurrez un gros poêlon, avec environ une cuillerée à café de beurre battu et mettez le poêlon à feu relativement fort. Une fois le poêlon très chaud, déposez-y 2 cuillerées à soupe de pâte lisse et, à l'aide d'une cuiller ou d'une spatule, étalez la pâte en un disque d'environ 4,5 centimètres de diamètre. Faites cuire 3 ou 4 crêpes à la fois pendant 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies. Maintenez-les au chaud dans un plat préalablement chauffé et en les recouvrant d'une feuille d'aluminium. Ajoutez du beurre dans le poêlon à mesure que vous ferez cuire les autres crêpes et selon les besoins. Servez les crêpes aux épinards comme légume, en les accompagnant, si vous le désirez, d'airelles rouges.

Pour 6 à 8 personnes

CROÛTE :

- 1 livre de farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 12 cuillerées à soupe de beurre réfrigéré et coupé en petits morceaux de 1/2 cm
- 1 œuf
- 1/2 tasse de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de beurre battu

FARCE :

- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 125 g de champignons finement hachés
- 3 livres de viande finement hachée (au choix, du bœuf, du porc, du veau, de l'agneau, du jambon ou n'importe quelle combinaison de ces diverses viandes) ou même quantité de viandes cuites diverses
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1/3 de tasse d'oignons finement hachés
- 1/4 de tasse de persil finement ciselé
- 1 tasse de *cheddar* fraîchement râpé, de gruyère suisse ou de comté français
- 1/2 tasse de lait
- 1 œuf lié avec 2 cuillerées à soupe de lait

Lihamurekepiiras

PAIN DE VIANDE EN CROÛTE A LA CRÈME AIGRE

CROÛTE A LA CRÈME AIGRE : Passez au tamis la farine et le sel ensemble et recueillez dans un grand récipient rafraîchi. Laissez tomber dans ce récipient les petits morceaux de beurre. En opérant vivement du bout des doigts, maniez vos petits morceaux de beurre dans la farine jusqu'à obtenir de gros grumeaux. Dans un autre récipient, liez les œufs et la crème fraîche, puis incorporez la mixture de beurre et de farine, tout en tournant. Travaillez avec les doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène et souple. Enveloppez dans du papier sulfurisé et mettez à réfrigérer pendant 1 heure. Coupez cette boule de pâte en deux et roulez chaque portion, jusqu'à obtenir un rectangle de pâte; mettez de côté les petits morceaux de pâte en excès.

Beurrez avec une cuillerée à soupe de beurre battu le fond d'un moule à gâteau. Soulevez une de vos plaques de pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie et déroulez-la dans votre moule.

FARCE : Dans un grand poêlon, faites fondre les 4 cuillerées à soupe de beurre. Une fois la mousse résorbée, ajoutez les champignons hachés et faites cuire à feu modéré pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Tournez fréquemment. Si vous utilisez de la viande hachée crue, ajoutez-la dans votre poêlon et faites cuire pendant encore 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ait perdu sa couleur rosée et que tout le liquide contenu dans le poêlon se soit résorbé. Incorporez la farine en tournant. Transvasez, en grattant votre poêlon, la viande (ou les champignons et la viande déjà cuite) dans un grand récipient et, tout en tournant, incorporez l'oignon haché, le persil, le fromage, le lait. Formez une boule avec ce mélange et placez-la au centre de la pâte, dans le moule à gâteau. De la main, modelez la viande en un pain étroit. Partant du centre, étirez-le dans la longueur, d'un bout à l'autre de la pâte. A l'aide du rouleau à pâtisserie, soulevez la seconde plaque de pâte et, avec douceur, déposez-la au-dessus du pain de viande. Pressez les deux bords des 2 plaques pour assurer une bonne jonction. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, trempé dans le mélange lait et œufs, mouillez les bords de la pâte. Avec le dos d'une fourchette, pressez la pâte contre le pain de viande. Donnez quelques petits coups de fourchette dans la pâte, à la partie supérieure du pain de viande, de façon que la vapeur s'échappe.

Réchauffez votre four à 190°. Rassemblez en une boule tous les petits morceaux de pâte et formez-en un rectangle. A l'aide d'un couteau ou d'une roulette, découpez cette pâte en bandes étroites. Avec le pinceau à pâtisserie, revêtez le pain de viande d'une nouvelle couche du mélange d'œufs et de lait et disposez vos petites bandes de pâte en croisillons. Enduisez du mélange de lait et d'œufs ces croisillons et placez votre moule au centre du four. Faites cuire pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que votre croûte soit d'un beau brun doré. Servez d'épaisses tranches de ce pâté chaud et accompagnez-les d'un bol de crème fraîche froide et d'un ravier d'airelles rouges.

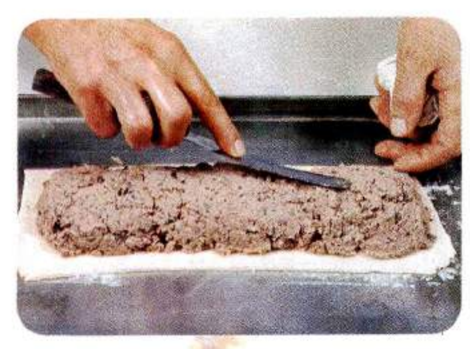
Pour 4 personnes

- 1/2 livre de champignons frais, coupés en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
- 1/4 de litre d'eau
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 100 g de crème fraîche
- 1 cuillerée à café d'oignons râpés
- 1 pincée de sucre
- Quelques pincées de poivre blanc
- Des feuilles de laitue

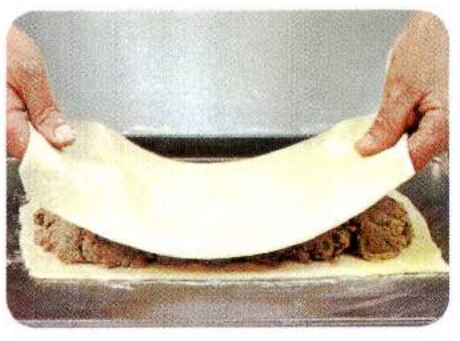
Sienisalaatti

SALADE DE CHAMPIGNONS FRAIS

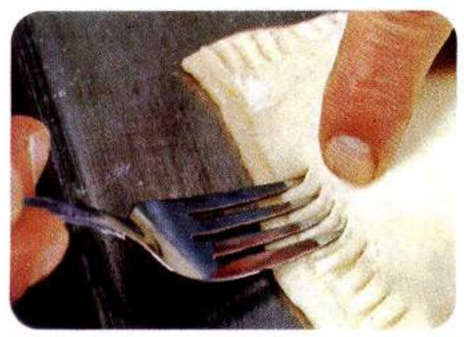
Dans une casserole émaillée ou en verre, ou encore en acier inoxydable, amenez à ébullition l'eau additionnée du jus de citron. Ajoutez les champignons et recouvrez. Pendant 2 à 3 minutes, faites mijoter à feu doux. Puis ôtez du feu, égouttez les champignons dans un tamis, séchez-les en les tamponnant avec une serviette de papier. Dans un grand bol, mélangez la crème fraîche, l'oignon râpé, le sucre, le sel, le poivre. Ajoutez les champignons et brassez-les doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'assaisonnement. Servez ce mets en salade, sur des feuilles de laitue sèches et bien croquantes.



1 Pour faire du *lihamurekepiiras*, poser le mélange de viande sur une épaisseur de pâte.



2 Recouvrir avec une deuxième épaisseur de pâte et appuyer sur les bords.



3 A l'aide d'une fourchette, sceller les bords pour faire une bordure bien hermétique et décorative.



4 Décorer le pain avec des bandes de pâte et passer à l'aide d'un pinceau le mélange d'œuf et de lait.

Le *lihamurekepiiras* chaud, dans sa croûte de pâte dorée, est garni de bouquets de persil et servi avec une grosse cuillerée de crème aigre.

Pour 5 litres

2 gros citrons
8 cuillerées à soupe et 5 cuillerées à café de sucre cristallisé
1/2 tasse de cassonade
5 litres d'eau bouillante
Quelques pincées de levure active de boulanger
15 raisins secs

Sima

CITRONNADE AUX RAISINS

Pelez soigneusement vos citrons et mettez la peau de côté. Puis coupez, pelez les zestes des citrons et jetez la partie blanche et membraneuse. Coupez les citrons en tranches très fines. Dans un fait-tout émaillé ou en acier inoxydable, mélangez les tranches de citron, les zestes, 8 cuillerées à soupe de sucre cristallisé et la cassonade. Versez l'eau bouillante sur le mélange, remuez et laissez tiédir. Puis incorporez la levure, tout en tournant. Sans recouvrir, laissez le *sima* fermenter pendant 12 heures à température ambiante. Si vous le mettez en bouteille, utilisez des bouteilles fermant hermétiquement ou que vous boucherez bien. Passez le *sima* à travers un tamis et emplissez les bouteilles. Placez 3 raisins et 1 cuillerée à café de sucre dans chaque bouteille avant de la remplir. Bouchez soigneusement et laissez reposer pendant 1 à 2 jours, à température ambiante, le temps que les raisins remontent à la surface. Réfrigérez les bouteilles.

Pour faire 14 à 16 pièces

2 cuillerées à soupe d'eau tiède
1/2 paquet (1 cuillerée 1/2 à café) de levure de boulanger
1 tasse de lait tiédi
2 œufs
1 cuillerée 1/2 à café de sucre
1/2 cuillerée à café de sel
2 tasse de farine
De l'huile végétale pour cuisson à grande friture
Du sucre glace

Tippaleivät

ROUSSETTE DU PREMIER MAI

Mettez les 2 cuillerées d'eau tiédie dans un bol et saupoudrez-la de levure de boulanger. Laissez reposer 2 à 3 minutes, puis tournez jusqu'à dissolution de la levure. Mettez le bol dans un lieu tiède de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la levure bouillonne et que la mixture double de volume. A présent, ajoutez votre lait tiédi tout en tournant. Dans un grand bol, liez les œufs et le sucre en tournant, juste le temps d'obtenir un mélange uniforme. Versez-y le mélange lait et levure, ajoutez le sel et tournez vigoureusement à la cuiller. Incorporez par 1/2 tasse à la fois la farine tout en battant vigoureusement jusqu'à formation d'une pâte lisse homogène et souple. Recouvrez d'un torchon propre et laissez le mélange au repos dans un lieu tiède pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que cette pâte lisse ait doublé de volume.

Versez dans une poêle à frire assez profonde suffisamment d'huile pour obtenir une couche de 5 centimètres d'épaisseur; chauffez l'huile à feu moyen fort. Dans un sac garni d'une douille simple, transvasez à l'aide d'une cuiller la valeur d'une tasse de pâte lisse et, tout en maintenant le sac bien droit, comprimez de telle sorte que la pâte gicle dans l'huile chaude en cercles; adoptez un mouvement giratoire de façon à composer un véritable « nid », en disposant 3 ou 4 couches à peu près les unes sur les autres. Faites frire à grande friture 2 ou 3 roussettes à la fois, en les retournant avec une spatule ou avec des pincettes pendant 1 minute ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau brun doré. Une fois frites sur les deux côtés, retirez-les avec une écumoire creuse et faites-les égoutter sur des serviettes de papier. Une fois les roussettes refroidies, saupoudrez-les de sucre glace à l'aide d'un tamis et servez-les avec du café ou avec une citronnade au raisin *(ci-dessus)*.



Lorsque l'huile de la poêle est très chaude, y déposer la pâte à l'aide d'une douille à pâtisserie, en dessinant plusieurs spirales en forme de nids d'oiseaux.



Lorsque le dessous des nids commence à brunir, les retourner à l'aide d'une spatule ou d'une pince et faire dorer l'autre côté. Les roussettes sont séchées et saupoudrées de sucre. Les Finlandais les servent avec du sima, genre de citronnade maison.





VIII

La pâtisserie élevée au rang des beaux-arts

Il n'y a qu'en Suède que l'on voit des gâteaux couronnés de fleurs comme celui-ci (hauteur réelle : 60 centimètres environ). Spécialité du la Scanie, le *spettekaka* (gâteau fait à la broche), se confectionne en battant pendant des heures du sucre et des douzaines d'œufs et en faisant cuire la pâte ainsi obtenue devant un feu. Sa préparation est si compliquée qu'aujourd'hui ce sont essentiellement les pâtissiers professionnels qui le confectionnent.

Même si les Scandinaves ne jouissaient pas d'une réputation justifiée comme cuisiniers en général, ils mériteraient leur renommée culinaire rien que pour leurs talents de boulangers-pâtissiers. Cette supériorité vient non seulement des ingrédients qu'ils utilisent et de la maîtrise qu'ils ont acquise au cours des siècles mais — indirectement — du café. Le café est *la* boisson des Scandinaves; ils en prennent matin, midi et soir, après les repas et entre les repas. Les Islandais prétendent en boire plus que n'importe quel autre peuple du monde, et les Suédois se placent au second rang, suivis de près par les Danois. Or le café est encore meilleur lorsque l'on mange quelque chose de vraiment bon en même temps et les Scandinaves le pensent depuis longtemps. La quantité de gâteaux qu'ils font aujourd'hui semble directement proportionnelle à la quantité de café qu'ils boivent. Leurs pâtisseries et cafés, appelés *konditorier,* sont si nombreux qu'il est rare que l'air des villes ne porte pas de légers effluves de levain.

Dotés du plus gros appétit, les Danois n'hésitent pas à manger de la pâtisserie avec leur café au petit déjeuner, puis avec leur café au milieu de la matinée, et à nouveau après leur *smørrebrød* de midi. Même ceux qui évitent les sucreries au début de la journée prendront obligatoirement un ou deux gâteaux à l'heure du café en fin d'après-midi ou le soir. Il est alors charmant de voir la sollicitude de la femme danoise pour son mari : non seulement elle lui verse son café, mais elle y met la crème et le sucre et le lui remue. Et, pour accroître le plaisir qu'elle prend elle-même au cérémonial du café, il lui arrive de suivre l'exemple de son mari et d'allumer un cigare.

Nombre de pâtisseries scandinaves semblent avoir été conçues en fonction du café. Il en est peu de délicates, du type de celles que l'on prend avec le thé : ce sont plutôt des gâteaux dont on fait une bouchée

et qui, loin de vous rassasier, donnent toujours envie d'en prendre « juste encore un ». Ils sont tous faits avec du beurre, beaucoup de beurre et certains sont fourrés ou recouverts de crème. Leurs parfums sont discrets — ils sont légèrement poudrés de cannelle et de cardamome et ont souvent un goût de noix et surtout d'amande. Si le chocolat a sa place ailleurs, ici c'est le royaume des amandes. Elles sont finement écrasées et mélangées pour faire de la pâte pour petits fours; elles sont émincées et répandues sur les gâteaux; elles sont mélangées avec du sucre, du beurre et du lait et cuites sur le dessus des gâteaux que les Suédois appellent *toscatårta* *(page 168)*. Et, lorsqu'elles sont broyées jusqu'à former une pâte, elles sont utilisées pour bien d'autres usages comme pour le massepain dont le goût doux et amer est l'un des parfums les plus pénétrants de Scandinavie. On peut ajouter un peu de massepain à la pâtisserie danoise ou, en grosse quantité, l'étaler en une couche mince et en envelopper un gâteau comme pour le glacer. Mélangé à de la confiture le massepain est utilisé pour fourrer les petits fours, et mélangé à de la farine, il sert à faire les petits fours eux-mêmes. Modelé en forme de petits cochons notamment, il se mange en bonbons ou s'emploie comme décoration. Et pendant Mardi gras, en Suède, on en met dans un petit pain au lait rempli de crème fouettée.

Le meilleur endroit pour voir et essayer la pâtisserie est la table à café, accessoire de toute bonne maison. Plus qu'un meuble, c'est une institution, un lieu de réunion, un centre d'activités familiales. C'est là que les familles se rencontrent l'hiver pour se défendre ensemble contre le climat. Je me rappelle les membres d'une nombreuse famille danoise trop occupés par leurs professions et l'école pour prendre très souvent leurs repas ensemble, mais tous les soirs, à 9 heures ils se réunissent autour d'une table ovale dans le salon et échangent autour du café les nouvelles du jour. L'été, ils transportent la table dans le jardin et s'assoient là pendant les longues après-midi du dimanche, prenant le soleil, tandis que les frelons, attirés par le sucre, forment un cercle menaçant autour des gâteaux.

Il n'y a pas si longtemps, tous les gâteaux de la table à café étaient confectionnés à la maison et c'est dans une certaine mesure toujours le cas. Bien qu'on achète de plus en plus de gâteaux, leur qualité égale la qualité de ceux fabriqués à la maison pour la simple raison que les pâtissiers professionnels en Scandinavie doivent encore tenir compte de la concurrence des pâtissiers d'occasion. Dans le temps, la coutume en Suède voulait qu'à l'occasion d'un anniversaire — que les Suédois célèbrent à tout âge — la maîtresse de maison confectionne au moins sept espèces de petits fours, sans compter plusieurs gros gâteaux et gâteaux individuels; mais, de nos jours, où chacun est très occupé et se pique de diététique, elle est pardonnée si elle triche un peu et achète certaines des choses dont elle a besoin et, au lieu de faire sept espèces différentes de petits fours, se contente de donner à la même pâte sept formes différentes. En Finlande, la coutume voulait que l'on servît aux invités sept pâtisseries différentes — comprenant toujours un gâteau tressé à la levure appelé *pulla ;* un quatre-quarts; un savant gâteau fourré et quatre espèces de petits fours au beurre. Généralement, les invités commençaient par le gâteau à la levure et deux petits fours; puis, avec une seconde tasse de café, ils s'attaquaient au quatre-quarts et prenaient deux ou trois autres petits fours tout en réservant une place pour une part de gâteau fourré et une troisième tasse de café. Et, s'ils savaient vivre, ils ne manqueraient pas, avec la quatrième tasse, d'essayer tout ce qu'ils avaient négligé avant. Cette table à café raffinée était toujours disposée suffisamment tôt pour laisser le temps à l'appétit de se ranimer avant le soir.

La libéralité de la table à café aujourd'hui donne un aperçu intéressant de la nature de l'hospitalité scandinave car, moins la famille

est aisée et plus cette table risque d'être somptueusement servie. Les Danois modestes, par exemple, seraient ennuyés de ne pouvoir à l'occasion d'un anniversaire ou d'une réunion autour du café, offrir à leurs invités des petits pains au lait beurrés; du *sandkage,* ou quatre-quarts; une pâtisserie danoise géante en forme de bretzel (qui, au Danemark et en Norvège, est l'emblème des boulangers); une tarte aux pruneaux; une couronne de meringue recouverte de crème fouettée et parsemée de fraises; un gâteau aux pommes; un gâteau fourré à la crème; et un assortiment de petits fours, blonds de beurre et chatoyants comme des diamants des feux du sucre cristallisé.

Si une telle réunion requiert beaucoup de préparatifs, le plus souvent la table à café est prête en quelques instants car, en Scandinavie, on attend toujours des amis imprévus. Avant l'avènement du congélateur domestique, les maîtresses de maison vivaient perpétuellement avec une épée de Damoclès au-dessus de la tête. Il fallait qu'elles aient toujours sous la main des choses fraîches à offrir à leurs amis, éventuellement de la pâtisserie dans le placard, un gâteau au réfrigérateur et certainement plusieurs espèces de petits fours dans une boîte métallique. Aujourd'hui, le congélateur leur facilite grandement la tâche en leur permettant de faire une grande partie de leur pâtisserie bien avant l'arrivée de leurs invités.

L'arrivée d'amis à l'improviste a plus que toute autre chose contribué à élever la confection des petits fours en Scandinavie au rang d'un art. Nulle part ailleurs, les petits fours ne sont tout à fait aussi bons. Là ils sont ce qu'ils doivent être, c'est-à-dire assez croquants pour se rompre sans s'émietter et si finement composés qu'ils fondent et se dissolvent dans la bouche. Leur caractère croustillant peut être attribué directement à la quantité de beurre utilisée, mais il faut également croire en un ingrédient mystérieux appelé sel de corne de cerf.

Ce produit a précédé de plusieurs siècles la levure pour faire lever la pâte et était fait avec des bois de cerf, d'où son nom. Aujourd'hui, il est fabriqué chimiquement et s'achète sous le nom d'*aqua ammoniae* (carbonate d'ammoniaque). Beaucoup de gens l'utilisent encore. Le sel de corne de cerf rend les petits fours scandinaves plus croustillants et plus légers que la levure chimique ordinaire. Bien qu'il dégage une odeur d'ammoniaque pendant la cuisson, le résultat justifie largement d'éventuels froncements de narines; en outre, les petits fours ne gardent aucune trace de cette odeur.

Préparations parfumées autant que compliquées

La maîtresse de maison danoise prend très au sérieux le risque de voir arriver des invités à l'improviste comme le prouve le fait que ses recettes de petits fours comportent douze douzaines au moins de biscuits parfumés. Lorsqu'elle commence ses préparatifs de Noël, prévoyant le défilé continu des visiteurs qu'elle recevra, elle n'a pas peur d'avoir à faire 300 *brune kager* *(page 193),* petit four brun épicé toujours très apprécié. Et, pour que ces *brune kager* soient vraiment bons, il faut qu'elle les commence deux semaines avant le jour de les faire cuire pour que les ingrédients aient tout le temps de bien se mélanger dans la pâte. Sa dextérité sera finalement évaluée d'après leur minceur. Une jeune Danoise séjournant en Amérique et à qui sa mère avait envoyé pour Noël une boîte de fragiles *brune kager* fut stupéfaite de n'y trouver que de la poussière de petits fours — mais sa nostalgie lui fit attraper les miettes du bout de ses doigts humidifiés.

Pour les gâteaux comme pour les petits fours, les défis auxquels

doit faire face la ménagère scandinave sont nombreux. Le *kransekage* (littéralement gâteau couronne) est fait presque entièrement de massepain. Ce gâteau très haut — il peut atteindre 75 centimètres de hauteur — est constitué de cercles concentriques entourés d'entrelacs de sucre blanc glacé. Très apprécié pour les anniversaires ou les mariages, en Norvège et au Danemark, le *kransekage* est difficile à faire et est généralement cuit par des professionnels qui le décorent de deux drapeaux au sommet et d'une touffe de bonbons enveloppés de cellophane fixée aux côtés avec du caramel brûlé.

Si le *kransekage* dépasse les ambitions d'une maîtresse de maison, ce n'est certes pas le cas du *lagkage* (gâteau constitué de couches superposées) qui n'est pourtant pas simple à faire non plus. En Scandinavie, un tel gâteau comporte au moins trois couches — et généralement davantage — très fines et bien croustillantes, empilées les unes sur les autres et séparées par une bonne épaisseur de crème ou de crème pâtissière. L'un de ces gâteaux, appelé Othello, au Danemark, se compose d'une couche de pâte, une couche de crème à la vanille, une couche de macarons aux amandes, une nouvelle couche de crème à la vanille et une autre couche de pâte, surmontée encore de crème à la vanille et d'une nouvelle et dernière couche de pâte glacée au chocolat. Et, tout autour, les côtés sont lissés avec de la crème fouettée.

Une recette danoise de *lagkage* nécessite une demi-livre de beurre, une demi-livre d'amandes pilées, une demi-livre de sucre et trois tasses de farine. Les proportions pour la crème qui sert à le fourrer sont tout aussi extravagantes — un demi-litre de crème, un quart de litre de lait, huit jaunes d'œufs, du sucre et de la vanille. Mais le plus surprenant, ce n'est pas tant la richesse de ce gâteau mais le traitement qu'on lui fait subir lorsqu'il est terminé. On le place dans un endroit froid ou dans le réfrigérateur et, de temps en temps, comme s'il était vivant, on lui administre de la crème. La femme qui m'a communiqué cette recette se rappelle que les membres de sa famille allaient faire des petits tours dans la cave où était placé le gâteau et y faisaient des trous — des puits, dans lesquels ils versaient ladite crème pâtissière.

Tous les gâteaux scandinaves ne sont pas aussi riches. Il y a le *sandkage,* sablé danois *(page 168)* qui tire son nom de la texture granuleuse que lui donne la farine de pomme de terre encore souvent utilisée pour sa confection. Il se fait cuire dans un moule à pain et se sert sans aucune garniture mais, malgré son absence de prétention, il doit être doré aux œufs et au beurre. Dans le temps, une pâte à sablé qui n'avait pas été battue au moins une heure et ne comprenait pas une douzaine d'œufs était regardée avec mépris. Grâce au ciel, depuis lors, les normes ont été quelque peu réduites. Les avis sont partagés quant à ce qui fait un bon *sandkage.* Certains l'aiment sec, d'autres humide, d'autres pas trop cuit. En Finlande, un gâteau similaire, le *kermakakku,* se fait avec de la crème aigre et légèrement épicée avec de la cannelle et du cardamome ou du gingembre; il est si léger qu'il semble vouloir s'envoler (*Répertoire des recettes*).

Si une grande partie de la pâtisserie scandinave se retrouve sous une forme identique ou similaire dans chacun des pays de Scandinavie, il est une catégorie où les Danois occupent une position nettement supérieure — ce sont les gâteaux individuels. Personne ne peut les faire aussi bons qu'eux — aussi légers et comportant autant de couches fines comme du papier. Le reste du monde appelle cela de la pâtisserie danoise mais les Danois l'appellent *wienerbrød,* pain viennois, ce qui peut faire croire à une modestie excessive de leur part mais en fait ne l'est pas. Le pain viennois est effectivement d'origine viennoise. Il y a une centaine d'années, les ouvriers boulangers-pâtissiers de Copenhague se mirent en grève, réclamant un salaire en espèces au

lieu d'être logés et nourris comme c'était la coutume. Les employeurs répliquèrent en congédiant les boulangers-pâtissiers danois et en faisant venir des Allemands et des Autrichiens en remplacement. Il ne fallut pas longtemps pour que la pâtisserie viennoise devienne populaire car aucun Danois n'avait jamais suivi la méthode viennoise qui consiste à incorporer du beurre au levain. Lorsque les boulangers danois, en hommes pratiques, reprirent finalement leur travail, ils copièrent la technique des Viennois puis, en bons Danois, améliorèrent les gâteaux en les fourrant avec de la confiture et d'autres types de garniture. La pâtisserie danoise atteignit une telle renommée à l'étranger qu'on en chanta les louanges jusqu'en Autriche.

Pour les Danois, la pâtisserie ne se fait pas simplement en suivant une recette; il faut y mettre aussi du sentiment — tous les petits trucs que des années d'expérience ont permis d'acquérir et qui ne peuvent toujours s'expliquer avec des mots. Les Danois procèdent avec circonspection, avec application — s'assurant que la température de la pâte et celle du beurre sont les mêmes, refroidissant la pâte entre des rouleaux pour empêcher le beurre de suinter, laissant la pâte lever dans un endroit chaud, s'appliquant pour les garnitures. Mais d'autres éléments entrent également en jeu : la qualité de la farine et celle du beurre notamment. Même le climat intervient; les étés tempérés évitent les températures élevées qui favorisent la formation d'une croûte sur la pâte alors qu'elle lève ou, qui pis est, fait fondre le beurre. Néanmoins, la pâtisserie danoise peut se faire dans n'importe quel pays et les recettes et procédés expliqués et illustrés de la page 174 à la page 179 ont été spécialement élaborés pour le présent livre afin de permettre d'atteindre la perfection danoise malgré les différences éventuelles des ingrédients utilisés.

Si enracinée que soit maintenant l'habitude du café et des gâteaux chez les Scandinaves, il s'agit néanmoins d'une mode récente car elle n'a commencé qu'avec les XVIe et XVIIe siècles, lors de l'introduction du café et du sucre dans les pays nordiques. Mais, bien avant l'apparition de ces gâteaux, le pain bien sûr existait, et demeure en Scandinavie l'un des mets les plus variés tant par sa forme, que par sa texture et sa consistance. Un pain fabriqué avec la même céréale peut varier considérablement suivant la région ou le pays. Prenons le pain de seigle. Dans l'Est de la Finlande, il est épais, humide; dans l'Ouest de la Finlande, il sera plat et dur avec un trou au milieu. Au Danemark, c'est un pavé brun et dense qui, coupé en tranches de 3 millimètres, sert de support beurré aux canapés. Et en Suède c'est encore autre chose, c'est un pain sucré plutôt qu'aigre.

De nombreux pains scandinaves sont durs et non pas souples. Souvent, au lieu d'avoir la forme de pains, ils se présentent comme des pavés plats de 5 centimètres seulement de section ou comme des disques de la taille d'une roue. Ils peuvent se faire sans levain, comme le premier pain de la région, ou lever avec de la pâte aigre comme au Moyen Age. Certains sont cuits sur des grilles de fonte ou dans des fours à bois et quelques-uns, comme aux temps préhistoriques, sont cuits directement dans la braise. D'autres sont cuits deux fois pour être parfaitement séchés et d'autres encore sont laissés à sécher naturellement — le trou qui traverse de nombreux pains de ce type datant de l'époque où le pain était piqué sur un pieu et suspendu au plafond.

Ce qui est intéressant dans le pain scandinave, c'est que le passé s'y perpétue. En fait, le pain permet de reconstituer une grande partie de l'histoire sociale du pays depuis les Vikings jusqu'à nos jours. Le sucre que l'on trouve dans beaucoup de pains suédois montre la valeur qu'avait cette denrée pour les pauvres gens du pays : lorsqu'ils purent enfin s'en offrir, les paysans en incorporèrent même dans la pâte de leur humble pain. Dans de nombreuses régions de la Scandinavie,

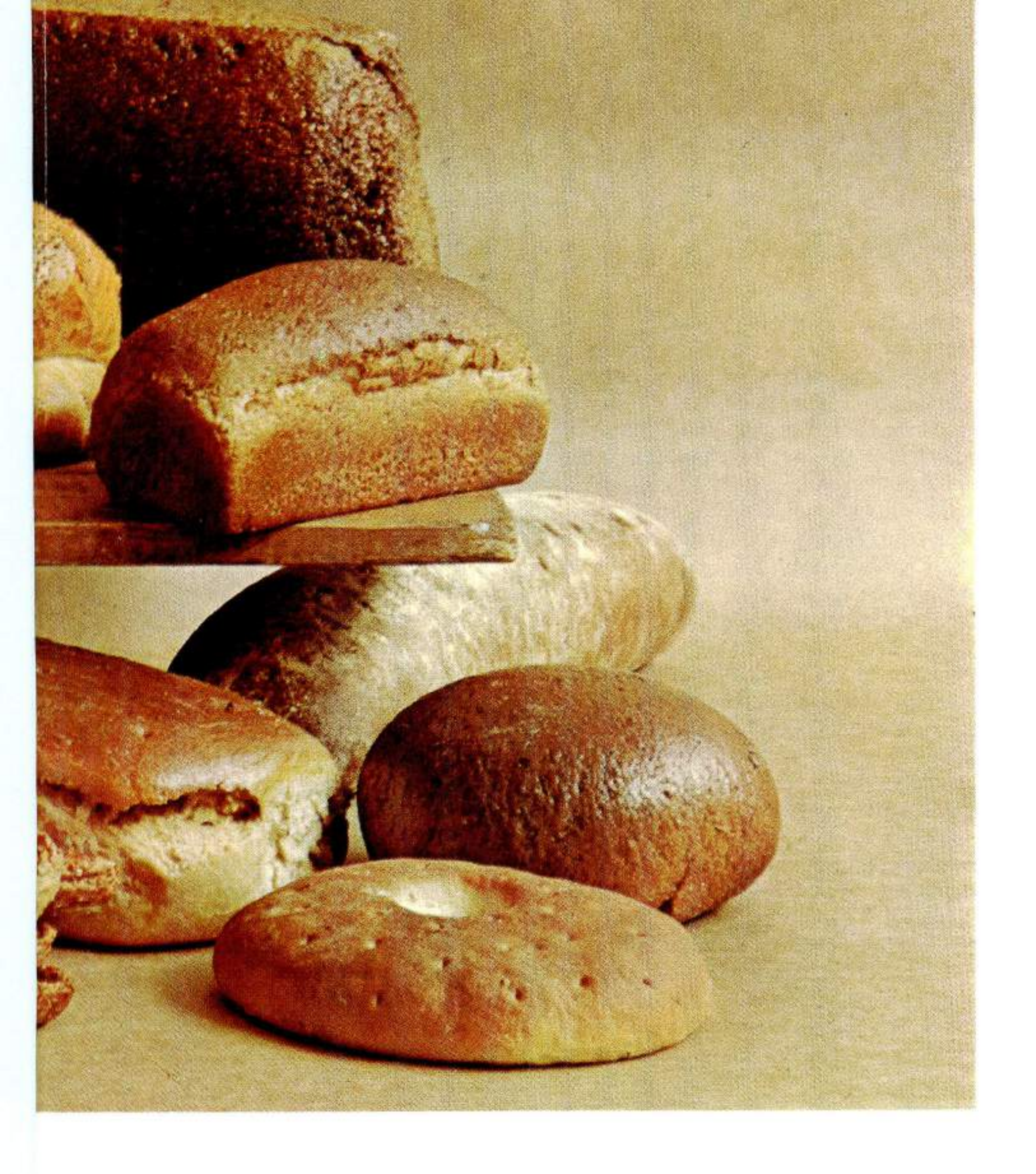


Sorties toutes chaudes du four, des miches croustillantes de pain de seigle refroidissent sur des planches avant d'être accrochées sur des perches au plafond pour sécher. Madame Hilda Ahola, fermière, cuit jusqu'à 150 miches à la fois, ce qui représente la consommation de sa famille pour deux mois. Elle fait le trou dans le pain en transperçant la pâte avec une corne de vache.



on continue à appeler le pain blanc le pain français, en reconnaissance de la dette des boulangers et, d'ailleurs, des cuisiniers du pays, à l'égard des méthodes culinaires importées de France. Le rôle joué par le climat dans la préparation de la nourriture au cours des siècles se retrouve dans les céréales encore utilisées aujourd'hui — l'avoine, l'orge, le blé noir et surtout le seigle — qui toutes ne poussent bien que dans un climat humide et froid. L'influence du climat se retrouve aussi dans le nombre et la variété des pains biscottés consommés dans toute la Scandinavie. Le pain est sec pour la simple raison que dans le temps il était fait avec des céréales qui souvent devaient être récoltées avant que le bref été nordique leur eût permis de mûrir complètement. Si les céréales encore vertes avaient été entreposées, elles se seraient abîmées; elles étaient donc moulues et immédiatement transformées en pain. Le pain à son tour était mis en réserve — pendu aux poutres ou rangé dans des coffres. Lorsque les récoltes étaient insuffisantes et qu'il n'y avait plus de pain en réserve, les gens dépouillaient les arbres de leurs écorce interne, la réduisaient en poudre et en faisaient du pain. Les gens ont encore mangé du pain d'écorce au XIXe siècle, en périodes de famine.

Il était inévitable que des superstitions vinssent entourer la crois-



Le pain scandinave (dont cet étalage ne représente qu'un très faible échantillonnage) revêt des formes variées — depuis les roues pointillées et dures, comme le *knäckebröd* suédois à l'extrême gauche, jusqu'aux pains rebondis ronds, ovales, rectangulaires et les tortillons tressés. Le petit pain avec le trou au milieu se faisait souvent dans le Nord de la Suède avec un mélange de pâte lisse et de sang de porc et était suspendu au-dessus du fourneau pour sécher; au printemps, on le faisait bouillir dans de l'eau salée pour le manger avec de la graisse de porc frit et des oignons. Aujourd'hui, il est réservé pour les occasions particulières.

sance des céréales, la mouture de la farine et la cuisson du pain. Trois brins de paille de la récolte étaient cuits dans le pain et si l'une des miches contenant ces pailles se fendait dans la réserve, c'était l'augure d'une maigre récolte pour l'année suivante. Pour attirer la bénédiction de Dieu, on faisait le signe de croix sur les céréales elles-mêmes, sur la pâte, devant le four et sur le pain cuit. Mais, pour ne pas tenter le diable, il était interdit de chanter pendant que le pain cuisait. Et certains jours, les dimanches, lundis et jeudis, il ne fallait pas faire cuire du tout de pain. Si une miche, une fois coupée en deux, laissait apparaître une fissure, la mort n'était pas loin. Si une miche plantée d'une bougie ou lestée de mercure flottait sur l'eau, elle servait à retrouver le corp d'un noyé. Et, par un miracle imaginaire, les restes de pain de Noël mangés le jour de Pâques assuraient une protection contre la maladie, les morsures de serpents et autres catastrophes.

Les superstitions qui entouraient le pain ont disparu mais le respect et le prestige dont il jouissait demeurent. Une table bien mise ne saurait se passer d'une corbeille à pain en comportant trois ou quatre variétés au moins appuyées les unes aux autres comme un paquet de cartes, chacune exhalant sa propre odeur appétissante.

CHAPITRE VIII - RECETTES

Pour faire un gâteau de 20 cm de diamètre

- 2 cuillerées à café de beurre
- 2 cuillerées à soupe de chapelure
- 1/2 livre de beurre
- 1 tasse de sucre vanillé
- 4 œufs à température ambiante
- 1 cuillerée à soupe de cognac
- 1 cuillerée à café de zeste de citron râpé
- 2 tasses de farine ordinaire
- 1 cuillerée à soupe d'amidon de maïs
- 1 pincée de sel
- 2 cuillerées 1/4 à café de poudre à lever

Sandkage

SABLÉ

Réchauffez le four à 175°. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette de papier, beurrez légèrement un moule à pâtisserie à cône central, sans oublier de beurrer les parois de ce cône; utilisez pour cela les 2 cuillerées de beurre battu. Poudrez régulièrement le fond et les parois du moule avec de la chapelure, puis renversez et tapotez pour faire tomber la chapelure en excès.

Battez en crème le sucre et la 1/2 livre de beurre, soit à l'aide d'un mixer électrique, réglé à vitesse moyenne, soit avec une cuiller en bois et en écrasant le beurre contre les parois du récipient; poursuivez jusqu'à obtention d'une crème mousseuse. A présent, tout en battant, incorporez les 4 œufs, 1 par 1, et en vous assurant à chaque fois que l'œuf est parfaitement lié au mélange. Puis, incorporez, tout en battant, la cuillerée à soupe de cognac, et la cuillerée à café de zeste de citron. Si cette mixture a tendance à former des grumeaux, battez plus vite encore pour que le mélange redevienne homogène et bien lié. Tamisez ensemble la farine, la poudre à lever, l'amidon de maïs et recueillez dans un grand récipient, puis ajoutez d'un seul coup cette mixture au mélange de beurre et d'œufs. Battez jusqu'à absorption de tous ces ingrédients, mais ne prolongez pas cette opération inutilement.

Versez la pâte ainsi obtenue dans le moule. D'un coup sec, frappez le moule contre la table pour éliminer les poches d'air, et faites cuire au centre du four, pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit légèrement doré et élastique sous la pression du doigt. Glissez un couteau le long des parois du moule pour décoller le gâteau et, après avoir disposé une grille à pâtisserie sur le moule, retournez-le. Retirez le moule et posez une autre grille à pâtisserie sur le dessus du gâteau, et renversez-le à nouveau pour le remettre à l'endroit. Servez à température ambiante.

Pour faire un gâteau de 20 cm de diamètre

LA PÂTE :

- 125 g de beurre
- 1 cuillerée 1/2 à café de sucre
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 tasse de farine ordinaire

GARNITURE DE FRANGIPANE :

- 125 g de beurre
- 1 tasse de pâte d'amandes, à température ambiante
- 2 œufs légèrement battus
- 1 cuillerée à café de zeste de citron râpé
- 2 cuillerées à café de farine
- 1 cuillerée à soupe de beurre battu
- Du sucre glace

Mazarintårta

MAZARIN

POUR CONFECTIONNER VOTRE PÂTE, commencez par battre en crème votre beurre en y ajoutant le sucre, et ceci à l'aide d'un mixer électrique réglé à une vitesse moyenne ou d'une cuiller en bois, avec laquelle vous écraserez le beurre et le sucre contre les parois du récipient, pour obtenir un mélange mousseux. Tout en battant, ajoutez le sel, puis les jaunes d'œufs, un à la fois. Incorporez de la même façon la farine et mélangez bien. Mettez un peu de farine sur vos mains et, avec la pâte, formez une boule.

POUR CONFECTIONNER VOTRE FRANGIPANE, battez le beurre en crème, soit à l'aide d'un mixer électrique, réglé à vitesse moyenne, soit en écrasant le beurre contre les parois d'un récipient à l'aide d'une cuiller en bois, et ceci jusqu'à obtenir une crème mousseuse.

En battant, incorporez la pâte d'amandes par 2 cuillerées à la fois, puis les œufs légèrement battus; continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit très homogène et poursuivez en incorporant le zeste de citron râpé et la farine. Mettez ensuite cette mixture de côté.

Réchauffez le four à 160°. Disposez votre pâte refroidie sur une planche à pâtisserie — ou un linge — préalablement enduite de farine. Poudrez-la de farine, puis roulez-la en partant du centre de la planche jusqu'à 2,5 centimètres de l'extrémité opposée à vous.Soulevez la pâte et, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, faites-lui faire une rotation de 30°. Roulez-la à nouveau en partant du centre vers l'extrémité opposée de la planche. Répétez l'opération

— soulevez, tournez, etc. — jusqu'à obtenir une circonférence d'environ 27,5 à 30 centimètres de diamètre épaisse de 1/4 de centimètre. Avec la cuillerée à soupe de beurre battu, beurrez les parois et le fond d'un moule à gâteau à fond amovible, de 20 centimètres de diamètre.

Enroulez votre pâte sur un rouleau à pâtisserie et déroulez-la au-dessus du moule. Avec douceur, pressez la pâte pour qu'elle pénètre dans le moule et, en veillant à ne pas l'étirer, plaquez-la contre le fond et contre les parois. Faites rouler votre rouleau à pâtisserie sur les rebords du moule pour faire tomber la pâte en excès. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, étalez la frangipane sur la pâte.

Placez le moule au centre du four et faites cuire pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit d'un beau brun doré et que la garniture soit à point. Laissez le *mazarintårta* refroidir un peu dans le moule, puis, en plaçant le moule sur un pot assez grand ou sur une boîte de conserve, détachez la couronne extérieure du moule. Faites glisser le gâteau sur un plat, poudrez-le de sucre glace et servez à la température ambiante.

Toscatårta

GÂTEAU DÉGUISÉ AUX AMANDES

Pour faire un gâteau de 20 cm de diamètre

- 2 cuillerées à café de beurre
- 1 cuillerée à soupe de chapelure
- 1 tasse de farine ordinaire
- 1 cuillerée à café de poudre à lever
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 2 œufs
- 2/3 de tasse de sucre vanillé
- 1/4 de tasse de lait
- 4 cuillerées à soupe de beurre

DÉGUISEMENT AUX AMANDES :

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1/4 de tasse de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 2 cuillerées à soupe de lait
- 150 g d'amandes mondées, blanchies et émincées

Réchauffez le four à 175°. Beurrez avec les 2 cuillerées de beurre battu l'intérieur d'un moule à gâteau, puis poudrez-le de chapelure; retournez et tapotez pour faire tomber la chapelure en excès.

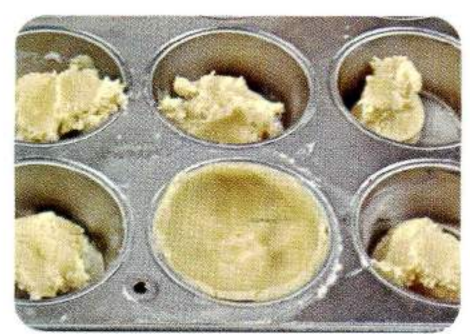
Tamisez ensemble la farine, la poudre à lever, le sel et recueillez dans un récipient. Dans un autre grand récipient, battez les œufs avec un fouet mécanique ou un batteur rotatif, jusqu'à obtenir une mixture homogène. En opérant doucement, incorporez le sucre vanillé, tout en battant jusqu'à ce que le mélange retombe paresseusement en un long filet quand on soulève le fouet.

A l'aide d'une spatule en caoutchouc, liez au mélange œufs-sucre la mixture de farine et de lait, en opérant comme suit : ajoutez successivement 1/3 de la farine, puis un peu de lait, puis 1/3 de la farine et le reste du lait, enfin le reste de la farine; au cours de l'opération, tournez et retournez le mélange avec la spatule. Avant que le dernier tiers de la farine ait été incorporé à la pâte, ajoutez le beurre fondu. Dès que vous ne verrez plus trace de la farine ou du beurre, mettez la pâte dans le moule. Ayez soin de ne pas manier par trop votre pâte. Frappez d'un coup sec le moule contre la table pour supprimer toute poche d'air.

Faites cuire au centre du four pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la surface du gâteau soit d'un beau brun doré et bien élastique à la pression du doigt. A titre de vérification, enfoncez un cure-dents dans le gâteau; il doit demeurer propre lorsque vous le retirez.

Entre-temps, préparez votre déguisement aux amandes. A l'aide d'une cuiller en bois, liez rapidement ensemble dans une casserole le beurre, le sucre, la farine. Ajoutez le lait et faites cuire à feu modéré pendant 1 à 2 minutes, tout en tournant jusqu'à obtenir un mélange homogène et épais. Retirez du feu; en tournant, incorporez les amandes. Mettez de côté.

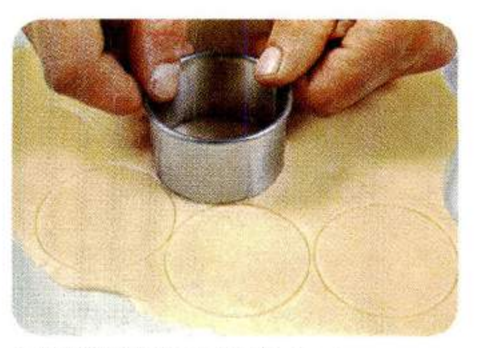
Réglez la rôtissoire à la plus basse température possible. Une fois le gâteau à point, insérez avec soin un couteau le long de la paroi intérieure du moule pour le décoller. Placez une grille à gâteau sur le moule et retournez-le, tête en bas; placez une seconde grille sur la partie servant de base au gâteau et retournez-le à nouveau. Étalez doucement le déguisement aux amandes en une couche régulière sur le gâteau encore chaud; sans l'enlever de la grille à pâtisserie sur laquelle il repose, disposez-le de telle sorte que son sommet se trouve à environ 7,5 centimètres de la rôtissoire. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le dessus du gâteau prenne une couleur brun doré et se boursoufle. Servez alors que le gâteau est encore chaud.



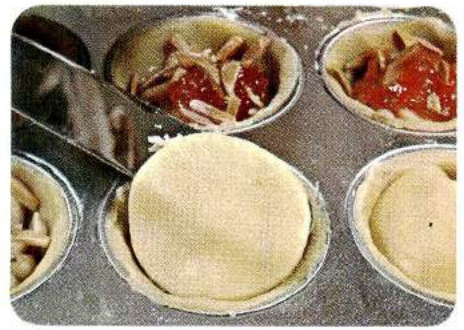
1 Pour faire des chaussons aux pommes, diviser la pâte en 12 portions et en tapisser les petits compartiments d'un moule à « muffins ».



2 Ensuite les remplir de pommes et d'abricots en conserves coupés en petits morceaux. Mettre sur le dessus des amandes émincées.



3 Aplatir le reste de la pâte en une couche mince et y découper des ronds à l'aide d'un coupoir à petits fours ou d'un verre.



4 Placer un rond de pâte sur le dessus des moules remplis. Les ronds doivent avoir le même diamètre que les moules.



5 Appuyer sur les bords pour sceller la pâte. Une fois cuits *(à droite)* les muffins sont d'un brun doré.



Äppelformar

CHAUSSONS AUX POMMES

Pour 12 chaussons

- 5 cuillerées à soupe de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1 œuf
- 300 g de farine
- Quelques pincées de levure active de boulanger

GARNITURE :

- 300 g de compote de pommes

AUTRE ÉVENTUELLE GARNITURE DE FRUITS :

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 pommes acides épluchées, épépinées et coupées en petits morceaux
- 1/2 bol d'abricots en conserve
- Amandes éclatées
- Sucre glace

A l'aide d'un mixer électrique réglé à vitesse moyenne, battez en crème le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Vous pouvez aussi utiliser une cuiller en bois, avec laquelle vous pressez le beurre contre les parois d'un bol. Battez votre œuf. Tamisez ensemble la farine et la levure active, et ajoutez au mélange de beurre et de sucre. Servez-vous du bout de vos doigts pour mélanger tous ces ingrédients et en faire une pâte lisse. Formez-en une boule, enveloppez-la dans du papier sulfurisé et réfrigérez pendant au moins 1 heure.

Réchauffez le four à 175°. Les *äppelformar* se confectionnent dans un moule à « muffins » (genre de petits pains au lait) comportant 12 petits moules de 5 à 7 centimètres de diamètre. Beurrez ou huilez légèrement ces moules. Mettez de côté 1/3 de la pâte. Enveloppez-la de nouveau et remettez-la au réfrigérateur. Divisez le reste en 12 parties égales et pressez énergiquement avec vos doigts chacun de ces morceaux de pâte contre les parois et le fond des moules. Vous devez obtenir une couche de 1 cm d'épaisseur. Emplissez chaque petit moule de 2 cuillerées à soupe de compote. Aplatissez le reste de la pâte réfrigérée en une couche de 1/2 cm d'épaisseur et, à l'aide d'un verre ou d'une roulette, coupez-la en 12 parties circulaires, du diamètre de vos moules. Humectez d'eau le bord de ces rondelles, qui vont servir à chapeauter les chaussons, et pressez-les en place, afin que les bords assurent une obturation hermétique. Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Décollez les chaussons avec un couteau et laissez refroidir dans les moules. Utilisez une étroite spatule ou un couteau pour

les soulever hors de leurs moules. Saupoudrez de sucre glace juste avant de servir.

AUTRE ÉVENTUELLE GARNITURE DE FRUITS : Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, faites fondre du beurre à feu modéré et ajoutez 2 pommes acides coupées en petits cubes. Faites cuire, pendant 1 à 2 minutes, en remuant la casserole pour assurer un revêtement régulier de beurre. Disposez votre pâte dans les moules, comme indiqué précédemment, et emplissez-les presque complètement de pommes. Disposez au-dessus des pommes un abricot de conserve dans chaque moule et saupoudrez ces abricots d'éclats d'amandes. Chapeautez vos chaussons comme indiqué précédemment et faites cuire selon les prescriptions déjà mentionnées.

Operatårta

GÂTEAU DE SAVOIE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Pour faire un gâteau

LE GÂTEAU DE SAVOIE :

2 cuillerées à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe de farine
4 blancs d'œufs
1/4 de tasse de sucre vanillé
4 jaunes d'œufs
1/4 de tasse d'amidon de maïs tamisé
1/4 de tasse de farine tamisée

LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

1/4 de tasse de farine
1/2 litre de crème simple
1/4 de cuillerée à café de sel
3/4 de tasse de sucre
8 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille Bourbon
1 paquet de gélatine en poudre, non parfumée que l'on humidifiera pendant 3 minutes dans un peu d'eau froide
3/4 de tasse d'amandes mondées, blanchies et coupées en tranches

Réchauffez le four à 200°. Beurrez un moule à gâteaux et garnissez-le d'une feuille de papier ciré, dont vous laisserez les bords pendre de part et d'autre des côtés étroits de votre moule rectangulaire. Avec le reste du beurre battu, beurrez ce papier et poudrez-le avec les 2 cuillerées à soupe de farine, puis inclinez le moule d'un côté puis de l'autre, afin d'obtenir un revêtement régulier. Tapotez pour faire tomber la farine en excès.

Dans un grand récipient, battez les œufs en neige. Tout en battant, incorporez le sucre — 1 cuillerée à soupe à la fois — et continuez à battre jusqu'à obtenir une mousse très consistante. Dans un large récipient, battez les jaunes d'œufs pendant environ 1 minute. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, mélangez la valeur d'une cuillerée à soupe très pleine de blanc d'œuf à la mixture des jaunes d'œufs; puis versez cette mixture sur le reste de blanc d'œuf et poudrez d'amidon et de farine. Remuez et mélangez tous ces ingrédients. Lorsque vous ne verrez plus trace de vos blancs d'œufs, versez doucement votre mixture dans le moule déjà préparé et étalez-la avec une spatule en caoutchouc. Faites cuire au four pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré. Retirez du four puis, après avoir décollé le gâteau du moule, soulevez-le en tirant sur les pans de la feuille de papier ciré. Retournez-le sur du papier ciré, laissez refroidir et décollez avec soin la feuille de papier ciré qui l'enveloppait lors de la cuisson.

Pendant que le gâteau refroidit, préparez la crème pâtissière. Dans une casserole, battez très énergiquement à l'aide d'un fouet métallique la farine et la 1/2 tasse de crème simple, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Puis, graduellement, tout en battant, incorporez le reste de la crème, le sel, le sucre. Faites cuire à feu modéré pendant 1 à 2 minutes, tout en battant, et jusqu'à ce que la mixture soit homogène et épaisse. Retirez du feu.

Dans un petit bol, liez ensemble un peu de cette crème chaude et les jaunes d'œufs. Tout en fouettant énergiquement, versez lentement un mince filet de cette mixture dans la casserole. Sans cesser de tourner, faites cuire à feu doux pendant 1 à 2 minutes, mais sans laisser bouillir. Ajoutez la gousse de vanille, retirez du feu, tournez et incorporez la gélatine et laissez la crème pâtissière refroidir.

Une fois votre gâteau de Savoie à température ambiante, coupez-le en 3, dans le sens de la largeur. Déposez sur une planche à pâtisserie un des morceaux, qui formera la première couche et, à sa surface, étalez le quart de votre crème pâtissière d'où vous aurez retiré la vanille. Coiffez-le d'un second morceau de gâteau de Savoie, que vous enduirez du second quart de crème pâtissière. Coiffez le tout du troisième morceau de gâteau de Savoie et, avec le reste de votre crème pâtissière, déguisez le sommet et les côtés du gâteau. Du bout des doigts ou avec un morceau de papier ciré, enfoncez doucement les morceaux d'amandes sur toute la surface du gâteau. Réfrigérez pendant 2 heures au moins avant de servir.

Pour faire un pain

50 g de levure active de boulanger
3 cuillerées à café de cassonade
1 tasse 1/4 d'eau tiède
1 cuillerée à soupe de beurre fondu
1 cuillerée à café de sel
2 tasses de farine ordinaire
1 tasse 1/2 de farine de seigle
1 cuillerée à soupe de beurre battu

Suomalaisleipä

PAIN FINLANDAIS

Prenez 1/2 tasse d'eau tiède et saupoudrez-la de levure et de 1 cuillerée à café de cassonade. Veillez à ce que l'eau soit vraiment tiède, c'est-à-dire ni trop chaude, ni trop froide au toucher. Laissez reposer cette mixture pendant 2 à 3 minutes, puis tournez jusqu'à dissolution complète de la levure. Mettez cette mixture de côté dans un endroit tiède et sans courant d'air (à l'intérieur d'un four non allumé, par exemple) pendant 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que ce mélange ait presque doublé de volume et se soit mis à bouillonner.

Versez cette mixture de levure dans un grand récipient et ajoutez-y la tasse d'eau tiède; tout en tournant avec une cuiller en bois, ajoutez successivement les 2 cuillerées à café de cassonade, le beurre fondu, le sel, la farine blanche et une tasse de farine de seigle. Lorsque la pâte est devenue souple, ramassez-la en une boule et recouvrez le récipient d'un torchon, puis laissez-le reposer pendant 10 minutes à température ambiante.

Travaillez votre pâte sur une planche à pâtisserie enduite de farine (ou sur une toile) et donnez-lui une forme oblongue, en la repliant sur elle-même, en la comprimant avec les paumes et en répétant l'opération à plusieurs reprises. Continuez à travailler la pâte en utilisant la 1/2 tasse de farine de seigle qui vous reste pour saupoudrer votre pâte, dès que la planche à pâtisserie (ou la toile) devient collante.

Lorsque votre pâte est bien élastique, faites-en une sorte de boule, que vous placez dans un grand récipient légèrement beurré. Saupoudrez-la de farine, recouvrez le récipient d'un torchon et placez-le dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air — le four non allumé, par exemple — pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'elle ait perdu de son élasticité, au point de ne plus reprendre sa forme lorsque, en appuyant un doigt, vous faites un creux à sa surface.

Réchauffez le four à 190°. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette de papier, utilisez une cuillerée à soupe de beurre battu pour beurrer légèrement une plaque à pâtisserie, puis saupoudrez la plaque de farine et inclinez-la pour obtenir un revêtement régulier. Retournez-la et tapotez-la contre la table pour faire tomber la farine en excès. Écrasez la pâte avec le poing et étalez-la d'une façon régulière. Donnez-lui la forme d'une sorte de pain rond, que vous placerez sur la plaque à pâtisserie. Faites cuire au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce que votre pain ait une croûte d'un brun sombre et que le cure-dents (ou la broche) enfoncé en son centre demeure propre lorsque vous le retirez. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie et, si possible, servez tandis que le pain est encore tiède.

Les meilleures pâtisseries danoises

Un jet de café chaud versé dans une tasse, un plateau de pâtisseries danoises fraîchement cuites — c'est tout cela le plaisir. Et ce plaisir peut s'accompagner d'un sentiment merveilleux d'accomplissement car des pâtisseries aussi moelleuses, floconneuses et légères peuvent être confectionnées chez soi. Elles nécessitent des soins attentifs et de la jugeote. Leur confection relève du défi, mais la tâche est facilitée par les photographies des pages 175-177 qui retracent en détail toute l'opération depuis la confection de la pâte jusqu'à la mise au four pour les cinq variétés de gâteaux que l'on voit ci-contre. On trouvera les recettes pages 178-179.



Pour 2 gâteaux ou environ
2 douzaines de pâtisseries

1/2 tasse d'eau tiède
25 g de levure active de boulanger
1/2 tasse de sucre
5 à 6 tasses de farine ordinaire non tamisée ou 6 ou 7 tasses de farine de gruau
1/2 tasse de lait froid
1 cuillerée à soupe de beurre
2 œufs entiers
1 cuillerée à café de sel
1/4 cuillerée à café de cardamome en poudre
1 livre de beurre

Wienerbrød

PÂTE À PÂTISSERIES DANOISES

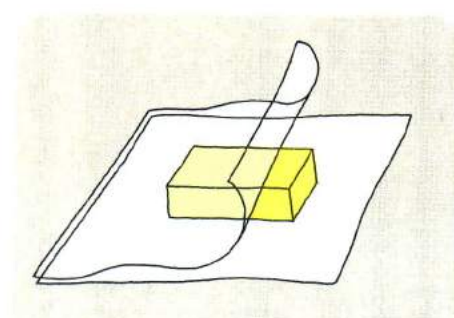
Dans un petit bol, versez l'eau tiède et poudrez-la avec votre levure, puis avec une cuillerée à café de sucre. Laissez reposer 1 à 2 minutes, puis remuez pour dissoudre la poudre à lever. Mettez le bol dans un lieu tiède. Laissez reposer 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume et se soit boursouflée.

Dans un grand récipient, mélangez 4 tasses de farine ordinaire ou 5 tasses de farine de gruau. Creusez au centre et incorporez la pâte contenant la levure, puis le lait froid, 1 cuillerée à soupe de beurre, les 2 œufs, le sel, le cardamome et le restant de sucre. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène; roulez-la en une boule, que vous disposerez sur une planche à pâtisserie. Pour travailler la pâte, donnez-lui une forme très oblongue, repliez-la ensuite en ramenant une extrémité sur l'autre, comprimez-la, repoussez-la en avant à plusieurs reprises. Retournez la pâte un peu dans votre direction, puis recommencez le processus : autrement dit, étirez, repliez, repoussez et pressez. Continuez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple. Poudrez la pâte de farine, enveloppez-la dans une feuille d'aluminium et réfrigérez 1/2 heure.

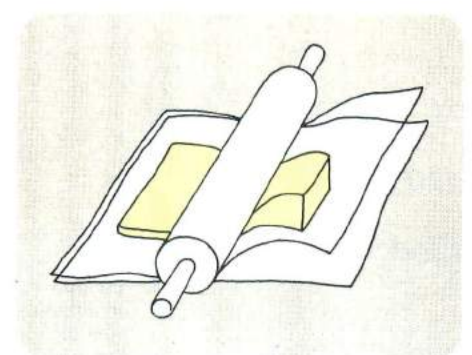
Entre-temps, sortez la livre de beurre du réfrigérateur et laissez-le se réchauffer jusqu'à ce qu'il soit ni trop mou, ni trop dur; on doit pouvoir y imprimer la marque d'un doigt. Si votre beurre a une forme rectangulaire, placez-le sur une feuille de papier ciré légèrement farinée, poudrez-le de farine et recouvrez-le d'une seconde feuille. A l'aide d'un lourd rouleau à pâtisserie, roulez le beurre pour en faire un rectangle de 20 sur 30 centimètres, épais de 1/2 centimètre. Coupez-le en 2 rectangles égaux. Enveloppez ces 2 morceaux dans du papier ciré et placez-les au réfrigérateur. Si, pendant que vous le roulez, le beurre s'amollit trop, refroidissez-le jusqu'à lui rendre la consistance qu'il avait au début de l'opération, sans le laisser durcir par trop. Si vous disposez de paquets de 125 grammes, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Placez 4 morceaux côte à côte sur un papier ciré poudré de farine, poudrez-les de farine et recouvrez-le tout d'un autre papier ciré. A l'aide d'un lourd rouleau à pâtisserie, roulez le beurre en un rectangle de 20 sur 15 centimètres, d'une épaisseur de 1/2 centimètre. Répétez l'opération avec les autres 4 paquets.

Poudrez de farine une planche à pâtisserie. Prenez votre pâte réfrigérée et roulez-la sur cette planche, jusqu'à obtenir un rectangle de 22,5 sur 45 centimètres, de 1/4 de centimètre d'épaisseur. Placez une de vos plaques de beurre au centre de la pâte et recouvrez-la en ramenant vers vous la partie la plus éloignée de la pâte, comprimez les bords de la pâte avec les doigts. Posez l'autre plaque de beurre sur le dessus de ce rabat et rabattez l'extrémité de la pâte la plus proche de vous, renfermez à nouveau le beurre en écrasant les bords de la pâte avec les doigts. Poudrez de farine, enveloppez cette pâte au beurre dans du papier d'aluminium et réfrigérez pendant 20 minutes.

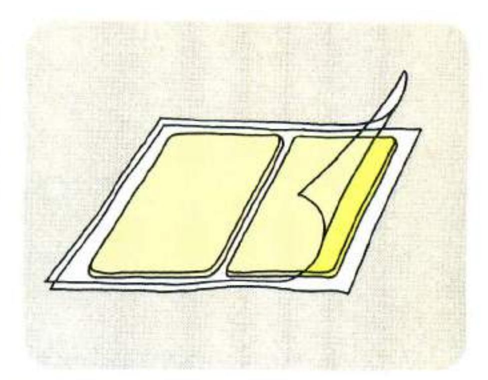
Reprenez votre pâte et disposez-la de façon à ce que le côté étroit soit tourné vers vous. Roulez cette pâte pour en faire un rectangle de 20 sur 45 centimètres. Repliez les deux bords les plus étroits de façon à ce qu'ils se joignent au centre du rectangle, puis repliez encore en 2, ce qui vous donnera 4 couches. Enveloppez à nouveau votre pâte dans une feuille d'aluminium et réfrigérez pendant 20 minutes. Retirez la pâte du réfrigérateur, roulez-la en un rectangle de 20 sur 45 centimètres, puis repliez-la en 2. Remettez la pâte dans une feuille d'aluminium et réfrigérez, cette fois 2 à 3 heures, ou jusqu'au lendemain matin. Dès lors, vous pourrez vous en servir. Pour réaliser le gâteau au beurre *(page 179)*, utilisez la moitié de cette pâte à pâtisserie. Pour réaliser les pâtisseries prévues aux pages 178-179, utilisez 1/4 de cette pâte.



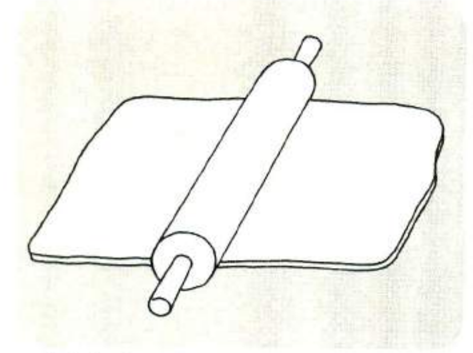
1 Placer le beurre entre deux feuilles de papier paraffiné.



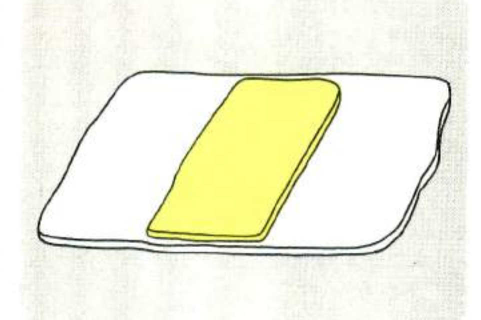
2 En maintenant le beurre sous la feuille du dessus, l'aplatir au rouleau en un rectangle de 20 sur 30 cm.



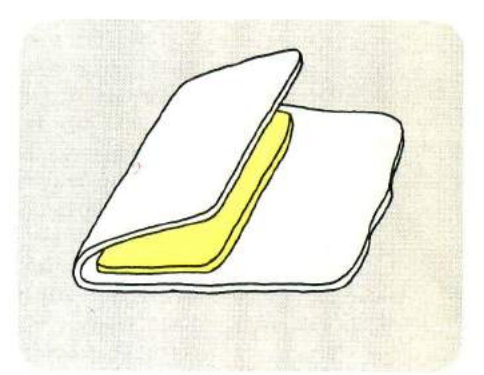
3 Couper le beurre en deux, l'enrouler dans le papier paraffiné et le mettre à refroidir au réfrigérateur.



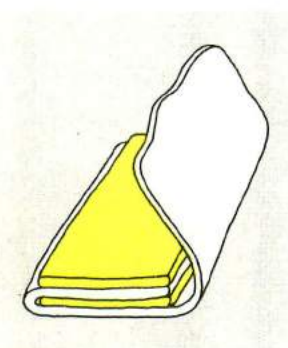
4 Aplatir alors la pâte au rouleau en un rectangle de 22 sur 45 cm.



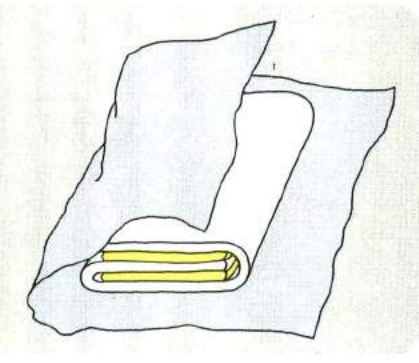
5 Placer l'une des moitiés de beurre au centre de la pâte.



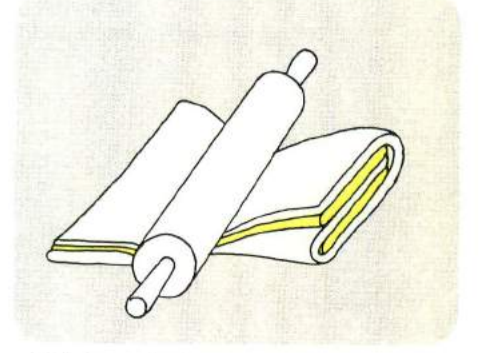
6 Replier la moitié de la pâte sur le beurre. En sceller les bords (ici laissés ouverts).



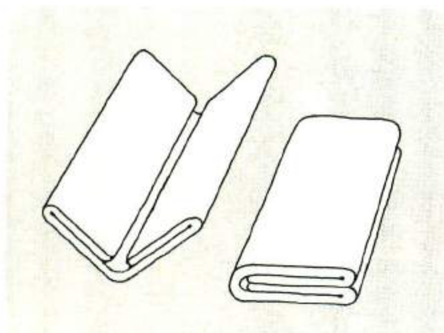
7 Placer sur le dessus l'autre moitié de beurre et recouvrir le tout avec la seconde moitié de pâte.



8 Poudrer la pâte de farine, envelopper dans une feuille d'aluminium et mettre à refroidir.



9 Aplatir ensuite la pâte au rouleau en un rectangle de 20 sur 45 cm.



10 Replier les deux extrémités vers le milieu. Puis les replier l'une sur l'autre, ce qui donne quatre épaisseurs. Faire refroidir 20 minutes et répéter les opérations 9 et 10. Puis dérouler, plier en deux et laisser refroidir 2 à 3 heures.



Une coupe de la pâte imprégnée de beurre montre les diverses couches. Une fois cuite, cela donnera un gâteau léger, floconneux et délicieux.

Initiation progressive à la pâtisserie danoise

Les quatre gâteaux individuels et le gros gâteau photographiés sur ces pages sont tous confectionnés avec la pâte à pâtisserie danoise dont la préparation est expliquée à la page précédente. Chaque recette de gâteau individuel demande un quart de la pâte. La recette du gros gâteau en prend la moitié (la pâte se manipule plus facilement divisée en quatre). Une planche à pâtisserie farinée ou un tissu à pâtisserie en mousseline ou en grosse toile constituent les meilleures surfaces de travail. Le tissu est pratique, comme on le voit sur plusieurs images, pour rouler la pâte ou en replier un côté sur l'autre car on peut le soulever et l'utiliser pour décoller la pâte. Mais, sur une planche farinée, la surface plate d'une spatule étroite sera tout aussi pratique. Comme il faut la laisser refroidir à plusieurs reprises, la préparation de la pâte demande du temps et est astreignante, mais elle n'est pas difficile. Les résultats justifient le temps passé et les efforts déployés; ce sont les meilleurs gâteaux danois que l'on peut trouver en dehors du Danemark.



POCHETTES
1 Après l'avoir déroulée, couper la pâte en carrés de 10 cm et plier.



2 Plier en ramenant les quatre angles au centre et appuyer doucement avec le doigt pour les maintenir collés.



CRÊTES DE COQ
1 Recouvrir la moitié de la pâte de frangipane.



2 Rabattre l'autre moitié de pâte et sceller les bords avec les doigts puis égaliser les bords.



3 Découper en bandes de 5 sur 11 cm et faire sur chaque bande une incision de 7,5 cm dans le sens de la longueur.



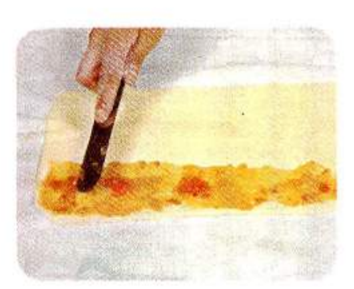
4 Replier par en dessous une extrémité de chaque bande et la faire ressortir par la fente.



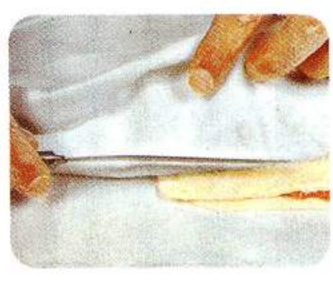
ESCARGOTS
1 Recouvrir la garniture de papier paraffiné et, à l'aide du rouleau, l'enfoncer dans la pâte.



2 Utiliser un tissu à pâtisserie pour rouler la pâte en un long et gros cigare.



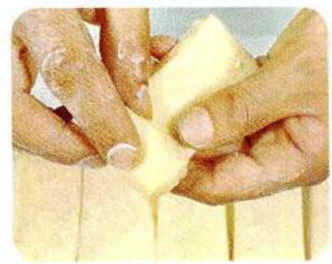
FOURRÉS AUX ABRICOTS
1 Recouvrir la moitié de la pâte d'abricots en conserves.



2 En vous aidant d'un tissu à pâtisserie, recouvrir de l'autre moitié.



3 Recouvrir de l'autre moitié; sceller les bords avec les doigts.



4 Après avoir coupé la pâte ainsi pliée en bandes de 5 cm, rouler chaque bande.



GÂTEAU AU BEURRE
1 Tasser au fond d'un moule une boule de pâte.



2 Étaler un mélange de beurre et de sucre sur la moitié d'une couche de pâte de 35 sur 35 cm.



3 Remplir le centre de chaque carré ainsi plié d'une cuillerée à soupe de crème pâtissière.



4 Ajouter une cuillerée à café de gelée de groseilles rouges et mettre au four pour obtenir la friandise photographiée à droite.

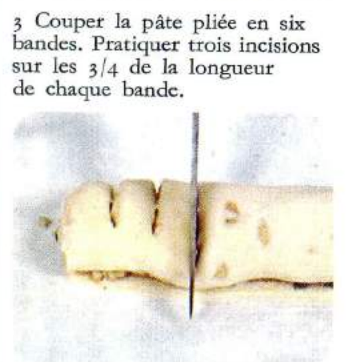




3 Couper la pâte pliée en six bandes. Pratiquer trois incisions sur les 3/4 de la longueur de chaque bande.

4 Courber légèrement chaque bande de pâte. Le gâteau une fois cuit *(à droite)* est poudré de sucre.





3 Faire deux demi-entailles puis une entaille entière le long du rouleau, à 1,25 cm l'une de l'autre.



4 Écarter doucement chaque portion. On voit à droite le gâteau une fois cuit.



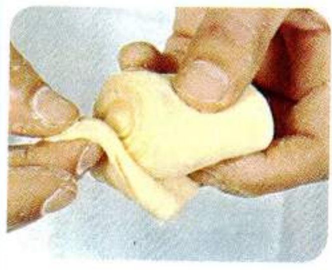


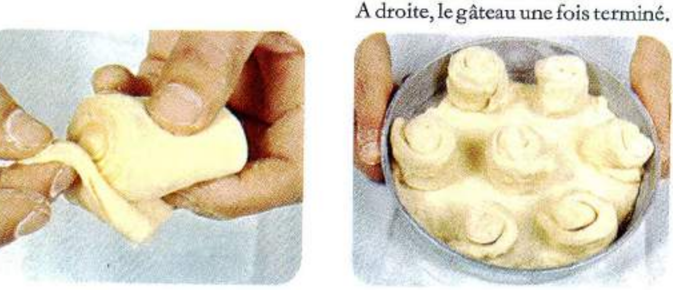
5 Appuyer doucement pour aplatir le tout.

6 Passer au pinceau du blanc d'œuf et poudrer de sucre; mettre ensuite au four. A droite, le gâteau une fois terminé.









5 Prendre un morceau de pâte à l'extrémité de chaque rouleau, le replier par en dessous et appuyer doucement pour le maintenir collé.

6 Disposer les rouleaux sur la pâte dans le moule et étendre le glaçage *(à droite)*.



Pour 5 gâteaux

1/4 de la quantité de pâte à pâtisseries danoises *(page 174)*
1/3 de tasse de crème pâtissière *(page 171)*
2 cuillerées à soupe de gelée de groseilles
1 cuillerée à soupe de beurre battu
2 cuillerées à soupe de farine

Spandauer

POCHETTES

Réchauffez le four à 200°. Sur une planche à pâtisserie enduite de farine, roulez la pâte en un rectangle. Coupez et ôtez les bordures pour obtenir un rectangle vraiment régulier et découpez-le en 5 carrés. Repliez chaque coin jusqu'au centre et appuyez sur les pointes, pour bien les joindre et les unir. Déposez au centre une cuillerée à soupe débordante de crème pâtissière au-dessus de laquelle vous disposerez une cuillerée à café de gelée de groseilles. Graissez avec une cuillerée à café de beurre battu une plaque à pâtisserie, que vous poudrerez ensuite de farine. Tapotez la plaque pour faire tomber la farine en excès. Placez les *spandauer* sur la plaque et mettez celle-ci au milieu du four pendant 10 minutes. Abaissez la chaleur à 175° et faites cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les pochettes aient une belle couleur dorée. Déposez-les à refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pour 6 pâtisseries

GARNITURE DE FRANGIPANE :
3 cuillerées à soupe de beurre
6 cuillerées à soupe de pâte d'amandes
1 cuillerée à café de farine
Quelques pincées de zeste de citron râpé
1/4 de la quantité de pâte à pâtisseries danoises préparée *(page 174)*
1 blanc d'œuf additionné de 1 cuillerée à café d'eau
Du sucre cristallisé
1 cuillerée à soupe de beurre battu
2 cuillerées à soupe de farine

Hanekam

CRÊTES DE COQ

Pour réaliser votre garniture de frangipane, commencez par battre le beurre en crème. Une fois votre beurre mousseux et léger, incorporez (tout en battant) la farine par petites quantité à la fois, la pâte d'amandes, puis le zeste de citron râpé. Réchauffez le four à 200°. Sur une planche à pâtisserie, roulez votre pâte pour obtenir un rectangle. Faites tomber les irrégularité des côtés. Sur la moitié de votre pâte, et dans le sens de la longueur, étalez une fine couche de frangipane. Rabattez l'autre partie de la pâte, appuyez soigneusement avec les doigts pour que les bordures se rejoignent et découpez en bandes de 6 cm. Pratiquez 3 incisions profondes des 3/4 de l'épaisseur de la pâte et opérez de la sorte sur chaque morceau. Courbez légèrement chacun de ces morceaux en croissant. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une serviette en papier, beurrez une plaque à pâtisserie avec une cuillerée à soupe de beurre, saupoudrez-la de farine et tapotez-la pour faire tomber la farine en excès. Disposez vos pâtisseries sur la plaque et humectez-les avec le mélange blanc d'œuf-eau. Saupoudrez de sucre et faites cuire au four pendant 10 minutes. Réglez la chaleur du four à 175° et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Retirez du four et déposez les gâteaux à refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pour 8 pâtisseries

1/4 de la quantité de pâte à pâtisseries danoises préparée *(page 174)*
1 blanc d'œuf mélangé à 1 cuillerée à café d'eau
2/3 de tasse de noix grossièrement hachées
3 cuillerées à soupe de sucre mélangées à 1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre
2 cuillerées à soupe de cassis macérés dans 2 cuillerées à soupe de cognac ou de rhum, puis égouttés
1 cuillerée à soupe de beurre battu
2 cuillerées à soupe de farine

Snegle

COLIMAÇONS

Réchauffez le four à 200°. Sur une surface préalablement enduite de farine, roulez la pâte pour obtenir un rectangle. Brossez légèrement avec le mélange blanc d'œuf-eau, puis en utilisant successivement les noix, le mélange de cannelle et de sucre, les cassis; saupoudrez votre pâte. Placez une feuille de papier sulfurisé sur le tout et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, enfoncez cette garniture dans la pâte. Détachez le papier sulfurisé et roulez la pâte sur elle-même, pour former un rouleau bien serré de 40 cm de long. Pratiquez 2 incisions à 1,25 cm l'une de l'autre en n'entaillant le rouleau que sur les 3/4 de son épaisseur. Puis coupez d'un bord à l'autre du rouleau à 1,25 cm des 2 premières incisions. (Chaque pâtisserie aura donc 3,75 cm de long et comprendra 2 incisions.) Ouvrez doucement chaque pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ressemble à un éventail. Beurrez une plaque à pâtisserie, saupoudrez de farine, et tapotez pour faire tomber la farine en excès. Disposez les éventails sur la plaque et faites cuire au four pendant 10 minutes. Réglez le four à 175° et poursuivez la cuisson pendant encore 15 minutes. Déposez les gâteaux à refroidir sur une grille à pâtisserie.

Abrikossnitte

FOURRÉS AUX ABRICOTS

Pour 9 gâteaux

- 1 douzaine d'abricots en conserve, que vous écraserez à travers un tamis
- 1/4 de la quantité de pâte à pâtisseries danoises préparée *(page 174)*
- 1 blanc d'œuf additionné de 1 cuillerée à café d'eau
- Du sucre brut
- 1 cuillerée à soupe de beurre battu
- 2 cuillerées à soupe de farine

Réchauffez le four à 200°. Dans une casserole, faites cuire les abricots à feu doux; tournez constamment jusqu'à ce que cette purée se soit réduite à l'équivalent de 6 cuillerées à soupe. Mettez de côté et laissez refroidir.

Sur une surface plane, enduite de farine, roulez votre pâte pour obtenir un rectangle de 25 sur 45 centimètres. A l'aide d'une roulette ou d'un couteau acéré, faites tomber les irrégularités des côtés. Étalez votre purée d'abricots sur la moitié de votre pâte. Rabattez l'autre côté de la pâte pour former une longue pochette. Poudrez de farine, recouvrez de papier ciré et roulez doucement pour bien incorporer les abricots à la pâte. Enlevez le papier et découpez votre pâte à 5 centimètres d'intervalle, de façon à faire 9 pâtisseries de 5 sur 12,5 centimètres. A l'aide d'un couteau, pratiquez un sillon dans le sens longitudinal sur chaque pâtisserie, en laissant un espace de 2,5 centimètres à chaque extrémité; la longueur du sillon est de 7,5 centimètres. Repliez une des extrémités non coupées de façon à l'amener sous le sillon; du doigt, forcez cette extrémité à monter à travers la pâtisserie, de telle sorte que les extrémités prennent la forme d'un nœud papillon. Avec une cuillerée à soupe de beurre, beurrez légèrement une plaque à pâtisserie et poudrez-la de farine; tapotez pour faire tomber la farine en excès. Disposez vos gâteaux sur la plaque et imbibez légèrement du mélange blanc d'œuf-eau. Poudrez de sucre; faites cuire au four pendant 10 minutes. Réglez votre four à 175° et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Retirez du four et déposez les gâteaux à refroidir sur une grille à pâtisserie.

Smørkage

GÂTEAU AU BEURRE

Pour confectionner un gâteau rond d'environ 20 centimètres de diamètre

- 1/2 de la quantité de pâte à pâtisseries danoises préparée *(page 174)*
- 1 blanc d'œuf additionné de 1 cuillerée à café d'eau
- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 1/4 de tasse de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'eau d'amandes

GLAÇAGE :

- 1 blanc d'œuf
- 1 tasse 1/2 de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à café de jus de citron

Prélevez 1/3 de votre pâte et remettez le reste dans le réfrigérateur. Sur une planche à pâtisserie ou une toile, roulez la pâte de façon à former un cercle. Prenez le fond d'un moule à gâteaux à fond amovible, et disposez ce fond sur votre pâte; découpez la pâte de façon à obtenir un cercle légèrement plus grand que le fond circulaire du moule. Pressez la pâte de façon à la faire entrer dans le fond du moule, puis humectez avec le mélange blanc d'œuf-eau.

Réchauffez le four à 175°. Roulez le reste de votre pâte (les 2/3 du total) et formez un carré. Battez en crème les 4 cuillerées à soupe de beurre et incorporez le sucre, en utilisant, soit un mixer électrique, réglé à vitesse moyenne, soit en écrasant le beurre et le sucre contre les parois d'un récipient avec une cuiller en bois. Incorporez l'eau d'amandes, tout en battant, et étalez cette mixture sur la moitié de votre pâte. Repliez l'autre moitié de la pâte de façon à ce que les bords se rejoignent. Découpez la pâte tous les 5 centimètres de façon à obtenir 7 bandes. Roulez chaque bande dans le sens de la longueur et repliez l'extrémité sous le rouleau obtenu. Dressez 6 de vos rouleaux (la partie rabattue étant disposée en dessous) sur le pourtour de la pâte à l'intérieur de votre moule. Dressez le septième rouleau au centre, au milieu des autres. Mettez le moule au milieu du four et faites cuire pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que la surface du gâteau soit d'un beau brun doré.

Entre-temps, préparez votre glaçage. Dans un large récipient, battez en mousse votre blanc d'œuf, puis incorporez le sucre, le sel, le jus de citron tout en battant. Poursuivez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et léger; il doit former des monticules crémeux lorsqu'on retire le fouet. Retirez le gâteau du four et, pendant qu'il est encore chaud, recouvrez-le entièrement de ce glaçage.

Pour 16 à 18 cornets

2 œufs
1/3 de tasse de sucre semoule
4 cuillerées à soupe de farine
2 cuillerées à soupe de beurre battu
1 tasse de crème fraîche réfrigérée
1 cuillerée à soupe de sucre vanillé
16 à 18 grosses fraises fraîches
ou 3/4 de tasse de baies d'airelles rouges

Fyllda strutar

CORNETS GARNIS DE CRÈME FOUETTÉE ET DE PETITS FRUITS

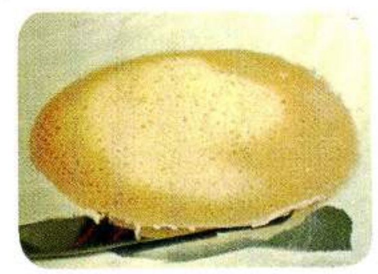
Réchauffez le four à 200°. Dans un large récipient, placez ensemble les œufs et le sucre, jusqu'à obtenir une mixture homogène. Tout en tournant, incorporez la farine petit à petit, et liez bien. Beurrez légèrement une plaque à pâtisserie avec les 2 cuillerées de beurre battu et poudrez-la de farine : tapotez la plaque en l'inclinant pour obtenir un revêtement uniforme. Retournez la plaque et tapotez pour faire tomber la farine en excès.

Placez 2 cuillerées à soupe de la pâte sur la plaque à pâtisserie et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, étalez-la pour former un cercle de 12 centimètres de diamètre. (Ne mettez pas plus de 3 ou 4 de ces ronds sur votre plaque; une fois cuite, la pâte se dessèche rapidement et elle doit rester assez humide, si vous voulez réussir vos cornets.) Placez la plaque au centre du four et faites cuire pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les bords de vos ronds soient d'une teinte jaune pâle. A l'aide d'une spatule métallique, soulevez rapidement un de vos ronds et, tout en le tenant à deux mains, repliez doucement de façon à former un cône. Déposez-le dans un verre où vous laisserez le cornet jusqu'à ce qu'il ait pris sa forme, et qu'il soit bien sec. Mettez rapidement en forme les autres cornets; si votre pâte cuite s'est trop refroidie et est devenue trop friable, remettez votre pâte au four l'espace d'une minute. Recommencez avec un nouveau jeu de cornets, mais, avant de remettre votre pâte sur votre plaque à pâtisserie, graissez-la et poudrez-la de farine à chaque fois.

On peut préparer des *fyllda strutar* plusieurs jours à l'avance, à condition de les conserver dans un récipient hermétiquement clos. Juste avant de servir ce dessert ou ces pâtisseries, fouettez votre crème dans un récipient préalablement réfrigéré, ceci jusqu'à obtenir une crème épaisse. Incorporez le sucre vanillé et continuez à fouetter jusqu'à ce que votre crème conserve sa forme. A l'aide d'une cuiller, ou d'une douille de pâtissier, emplissez vos cornets de crème et garnissez d'une fraise ou de quelques baies d'airelles rouges. Pour servir, il est pratique et traditionnel de disposer un cornet dans un verre, placé au centre d'un plat creux, et contre lequel vous appuierez les autres cornets.

NOTE : Pour obtenir un cornet à partir de la pâte, il faut une certaine dextérité et un peu d'entraînement. Vous pouvez également préparer des sandwiches, ce qui constitue un dessert plus simple et plus pratique à réaliser; préparez votre pâte comme indiqué ci-dessus. Puis, disposez 1 cuillerée à soupe de pâte sur votre plaque à pâtisserie et formez un cercle de 5 centimètres de diamètre. Après avoir fait cuire au four sur la même plaque une douzaine de ces ronds pendant 4 à 5 minutes, soulevez à l'aide d'une spatule métallique et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie. Lorsque vous vous apprêterez à servir, étalez la crème sur la moitié du rond et repliez l'autre moitié par-dessus.


Commencer le *strutar* en étalant en cercle deux cuillerées à soupe de pâte lisse sur la tôle à patisserie.


Retirer de la plaque la pâte cuite en la soulevant à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.


Replier la pâte en forme de cône autour du pouce et la placer dans un verre.





Disposés dans des verres très étroits, les *fyllda strutar* constituent un élément décoratif lorsqu'ils sont prêts à être servis remplis de crème fouettée parfumée et couronnés de fraises fraîches ou d'airelles aigres-douces.



IX

Noël : un antidote contre l'obscurité

En Norvège, la table à café de Noël, sous sa forme a plus opulente, peut comprendre dix espèces différentes de petits fours et cinq types de gâteaux. Les petits fours en forme de cigare s'appellent *krumkaker* et se font dans des moules spéciaux gravés de motifs religieux ou rappelant Noël.

Le mois de décembre est la période la plus sombre de l'année en Scandinavie, la période où les nuits sont les plus longues, alors que la fin de l'hiver est encore loin. Le seul refuge contre l'obscurité est la maison; le confort y est assuré et les plantes sur le rebord des fenêtres ainsi que les fleurs coupées qui garnissent à profusion les tables s'efforcent d'atténuer cette atmosphère mélancolique. Mais tout ceci serait sans effet si ce n'était avec la fin du mois l'approche de Noël.

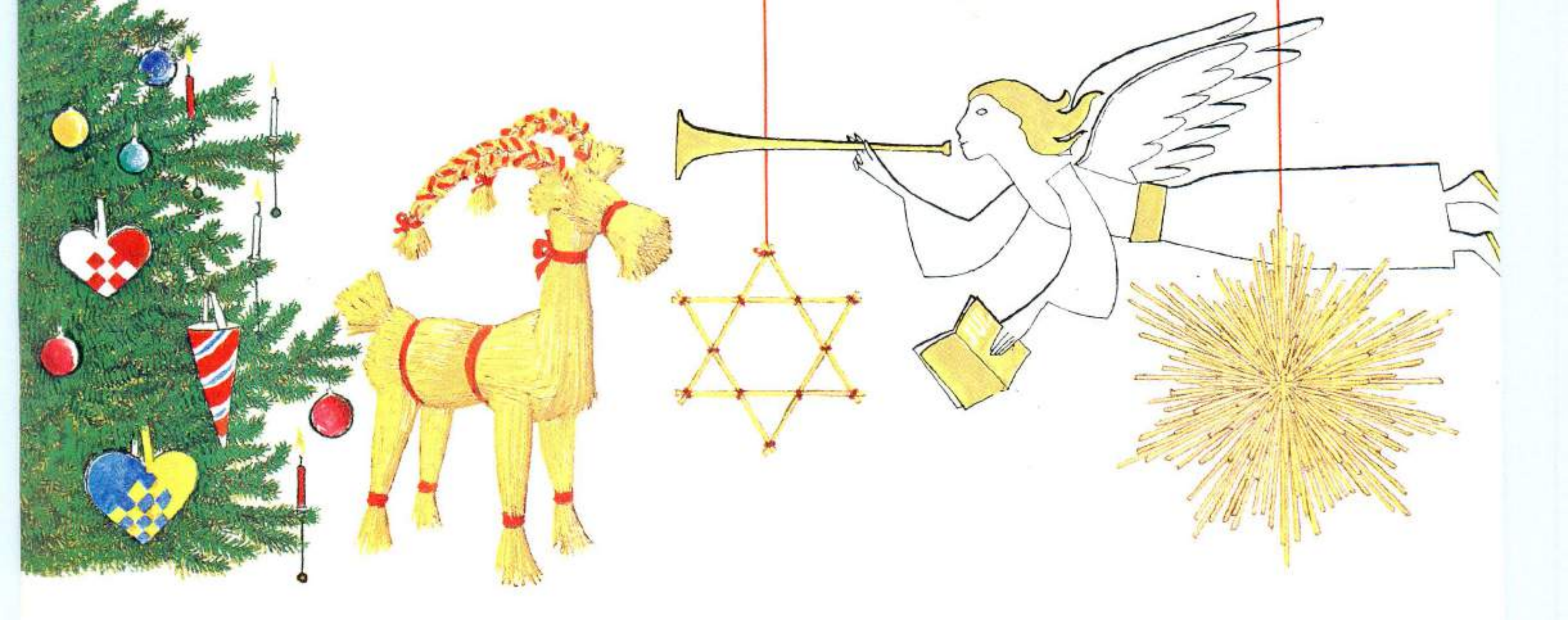
Noël est pour les Scandinaves un antidote contre l'obscurité, leur façon à eux d'échapper à l'emprise de l'hiver. Nulle part ailleurs, Noël n'est célébré avec autant de chaleur — ni avec autant de lumières et de victuailles — que dans ce coin du Nord de l'Europe.

Le grand jour n'est pas le jour de Noël, mais la veille de Noël, et ceci s'explique peut-être aussi à cause de l'obscurité. Le fait de sortir dans les rues noires, de voir s'ouvrir en grand la porte de la maison qui vous accueille et de voir les lumières jaunes éclabousser la nuit — tout cela, c'est Noël en Scandinavie.

Et puis, il y a la chaleur enveloppante de la salle de séjour, les bavardages alors que l'on passe dans la salle à manger, la table scintillante à la lumière des bougies.

C'est la veille de Noël qu'a lieu le grand repas de la saison — le plus grand, le plus riche, le plus somptueux repas de l'année. Et, après le dessert, les plats de petits fours et de gâteaux passent de main en main et la cafetière est vidée, remplie et revidée.

Mais la fête n'est nullement finie la veille de Noël. Le lendemain, il y a un buffet froid et les 26 et 27, lors des visites aux amis, il faudra encore ingurgiter d'autres friandises. Ce grignotage peut se poursuivre pendant toute cette période — et pour beaucoup de



A l'époque de Noël, les Scandinaves égaient leurs maisons et ornent leurs arbres de garnitures distinctives, la chèvre de Noël et l'étoile, en paille, l'auge en papier et l'étoile éclatée que l'on voit ci-dessus sont typiques. En dessous, portant un petit arbre de Noël, voici le Père Noël scandinave. Il joue le même rôle joyeux que dans les autres pays.



Scandinaves, Noël ne finit officiellement que le 13 janvier, le jour de la saint Canut.

Pendant cette période, les nombreuses traditions culinaires scandinaves réapparaissent et l'hospitalité des Scandinaves se donne libre cours. Les différences nationales se fondent dans les bons sentiments qui prévalent dans toute la région et, grâce à la similitude de leurs coutumes, les Scandinaves donnent alors l'impression de ne former qu'un seul peuple et non plusieurs. Un dicton que l'on entend souvent dit qu'il ne faut pas laisser s'échapper l'esprit de Noël. Et la seule façon d'y parvenir, dit-on, est d'offrir à chaque visiteur, même à l'étranger qui se présente à la porte, un petit quelque chose à manger. Personne n'est assez sot pour refuser ni — en rompant le charme — pour emporter avec lui l'esprit de Noël.

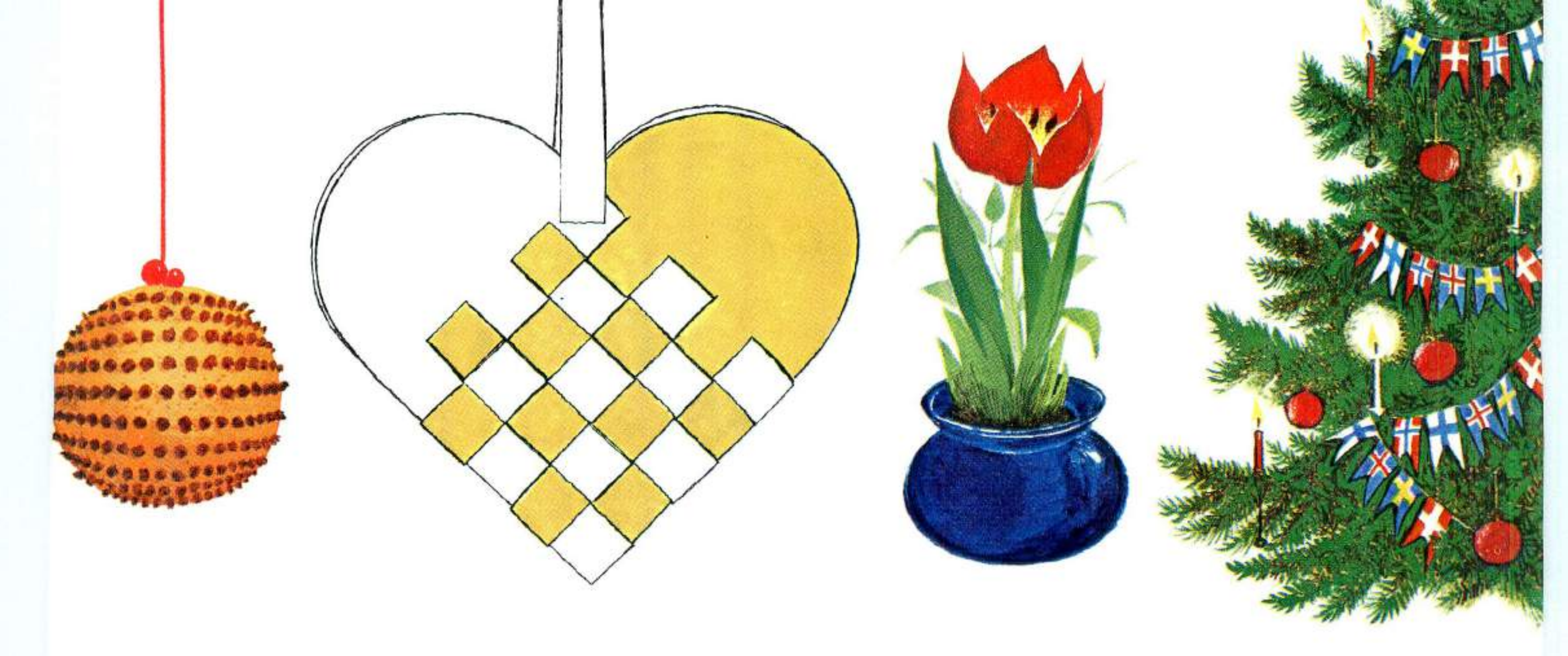
J'ai eu la chance de passer deux Noëls à Copenhague. Ils demeurent fixés dans ma mémoire comme le comble de la satisfaction.

Le premier fut marqué par un petit dîner de famille donné chez un couple âgé qui vivait d'une maigre pension. Malgré leurs moyens limités, il y avait pour dîner du canard rôti et du porc rôti et je fus dans l'obligation de reprendre de chaque et de prendre deux parts de gâteau aux pommes au dessert et, avant la fin de la soirée, autant d'espèces de petits fours qu'il pouvait en tenir autour de ma tasse de café.

Mon deuxième Noël danois dépasse de loin le premier parce qu'en tant que G.I. venant d'Allemagne pour une permission de trois jours et à des milliers de kilomètres de chez moi, j'étais un objet de compassion. Au cours des visites que je fis à des amis, je me vis offrir tant de friandises et j'en mangeai tellement (je le devais sous peine d'emporter avec moi l'esprit de Noël) qu'au cours des 24 heures que je passai dans le train pour regagner Francfort, je ne montrai pas le moindre appétit pas plus que le lendemain matin. Affalé sur ma couchette, la nuit, je me sentais comme un ours qui, gavé par son festin automnal, se couche en rond dans son repaire pour dormir tout l'hiver.

Souvenirs d'enfance

Ce qui est peut-être le plus étonnant dans le Noël scandinave c'est que c'est — à tous les égards — un Noël à l'ancienne. On y retrouve — en vrai — tous les éléments qui ailleurs font partie d'un décor de Noël plein de nostalgie : la neige amoncelée sur les toits et dégoulinant des gouttières, le bol de punch chaud *(page 194)*, avec ses volutes de vapeur et de feu, les maisons en pain d'épice, les



bonshommes et les bonnes femmes en pain d'épice, l'arbre de Noël avec ses bougies tremblotantes et les enfants qui dansent autour en chantant des cantiques et des chants de Noël. Se trouver pour la première fois devant un tel arbre fait résonner une corde dans la mémoire et surgir une image du conte de Hans Christian Andersen « le Sapin » que nous lisait à haute voix il y a bien longtemps... qui ? un maître ? une mère ? « A ses branches... pendaient des petits filets découpés dans du papier de couleur et chaque filet était rempli de bonbons.

Des pommes et des noix dorées y pendaient en grappes comme si elles avaient poussé dans l'arbre, et une centaine de petites bougies blanches, bleues et même rouges étaient arrimées à ses branchages. Au milieu des branches vertes, des poupées se balançaient... Et tout en haut à sa cime brillait une grosse étoile dorée. C'était magnifique, vous dis-je, magnifique au-delà de ce que peuvent rendre les mots ! »

Par ses manifestations et ses symboles, le Noël scandinave paraît hésiter entre ce siècle et le siècle dernier. Ses origines sont paysannes; elles remontent à l'époque où la plupart des gens habitaient à la campagne. De nombreuses décorations sont faites en paille pour rappeler la coutume qui consistait à répandre de la paille sur le sol de la ferme, parfois sur une épaisseur de plus d'un mètre pour faire comme une crèche où toute la famille se nichait, y prenant ses repas, courant et s'élançant dans la paille au cours des jeux de Noël.

Cadeaux pour toutes les créatures de Dieu

Les animaux de la ferme aussi prenaient part aux festivités et recevaient une portion supplémentaire de leur nourriture préférée. Et le petit lutin de Noël, le *nisse*, que beaucoup croyaient vivre dans la grange, recevait toujours la veille de Noël une écuelle de *porridge ;* le *nisse* a toujours sa place dans les festivités et sa silhouette en papier se retrouve souvent dans les décorations. Les oiseaux non plus n'étaient pas oubliés. Dans les fermes, on jetait dehors des graines pour eux; aujourd'hui, une gerbe d'avoine ou de blé doré est pendue à de nombreux balcons ou terrasses — comme pour inciter les oiseaux à se joindre à la fête.

En raison de son faste, les préparatifs de Noël en Scandinavie demandent beaucoup de temps et cela aussi fait partie de son aura. Dès le premier dimanche de décembre, les éléments de décoration sont sortis et passés en revue; ceux qui ne peuvent être réparés sont

Des oranges piquées de clous de girofle sui vant des dessins fantaisie et pendues aux étagères constituent des décorations populaires de Noël, de même que les cœurs en papier et les tulipes rouges. En dessous on voit le *nisse,* le lutin de la grange. Créature bienveillante, il peut devenir méchant à moins d'être bien traité — comme ici où il mange en compagnie du chat de la maison, le *porridge* préparé pour lui à Noël.

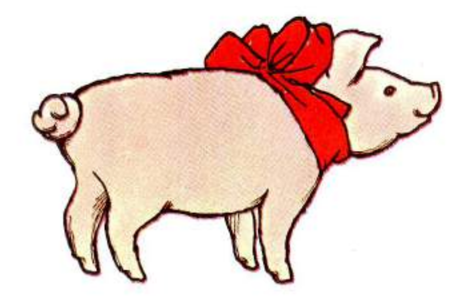




La couronne de Noël comporte quatre bougies pour les quatre semaines de l'Avent. On en allume une à chaque dimanche de l'Avent jusqu'à ce qu'elles soient toutes allumées pour Noël.



Fortifié par un verre de bière non alcoolisée, un petit garçon scandinave découvre triomphalement l'amande cachée dans le *porridge* au riz servi aux membres de la famille la veille de Noël. Ayant trouvé dans sa part l'amande qui est la récompense, il gagne le cochon en massepain que l'on voit ci-dessous.



jetés et remplacés par de nouveaux, les autres que l'on retrouve chaque année sont remis en état (certains d'entre eux ont des générations et avaient été tressés et assemblés par de jeunes mains devenues décharnées et ridées).

Les jours suivants, la maison est nettoyée, les courses faites, les bougies achetées. Des fours sortent des centaines de petits fours, jaunes de beurre ou noirs de sirop et odorants du parfum des clous de girofle et du gingembre — *pebernødder* au Danemark, *pepparkakor* en Suède. Dans la graisse bouillante sont précipités les rubans de pâte parfumée au cognac que l'on trouve en Scandinavie sous des noms différents — *klejner, kl ener, klenätter* — mais qui partout sont mangés avec le même enthousiasme.

Les gâteaux sont cuits, certains ressemblent à de gros petits pains aux fruits *(page 194)*, d'autres à des tortillons soufflés de pâte au levain, d'autres encore à de simples morceaux de pain trempés ou à de la pâte molle, beurre mis à part. Dans l'atmosphère, on respire l'odeur de Noël et de tels nuages de vapeur et de chaleur s'échappent des fours vers le ciel froid qu'une chute de neige parfumée la veille de Noël en semblerait l'aboutissement inévitable.

Pour Noël les gens veulent les plats traditionnels qu'ils avaient dans leur enfance et ils font ce qu'il faut pour cela. Mais où donc, en dehors de la Scandinavie, peut-on faire un tel cas du *porridge* au riz ? Il y a peu de maisons où l'on n'en trouvera pas la veille de Noël — poudré de sucre et de cannelle, avec une motte de beurre qui s'en échappe tel un soleil sur le dessus. On enfouira dans l'une des écuelles en terre posées à la place de chacun une amande blanchie qui annonce à celui qui la trouvera un mariage dans l'année à venir ou une autre bonne fortune, et qui, tout au moins au Danemark, a sa récompense immédiate — un bonbon ou un cochon en massepain avec un ruban rouge autour du cou.

Aujourd'hui, une grande partie des mets les plus compliqués de Noël s'achètent tout prêts, mais il y a des femmes qui tiennent encore à tout faire cuire elles-mêmes et qu'apparemment rien n'arrêtera. Car, comme le disent les Suédois, « si nous devons à Noël manger des choses qui nous feront grossir, autant qu'elles soient bonnes ». Il est évident que seuls les plus vaillants continuent à préparer eux-mêmes la tête de porc. A cette fin la maîtresse de maison s'armera de courage et suivra les directives de sa recette : « Nettoyer et gratter la tête et flamber les soies. Bien nettoyer les dents en les brossant. Maintenir la bouche ouverte à l'aide d'un bâton pour pouvoir y introduire une pomme au moment de servir... ».

L'esprit des Noëls d'antan

Si tous ces préparatifs de Noël semblent prendre du temps, ce n'est rien en comparaison avec ce qu'ils étaient il y a un siècle lorsque la Scandinavie était encore dominée par une économie de réserves et que la plupart des gens vivaient sur les produits de leurs fermes. Les Suédois ont réuni un tableau complet de Noël à cette époque-là grâce aux souvenirs personnels de gens qui vivaient alors. Ce document oral — qui a été établi au cours des années grâce à des questionnaires adressés aux personnes âgées — est l'un des trésors du Nordiska Museum de Stockholm et a servi de base à un livre très vivant (qui a été traduit en anglais) intitulé *Noël en Suède il y a cent ans.*

Dans ce livre, on trouve un compte rendu charmant de la fièvre de Noël donné par une femme appelée la mère Bengta Nilsson qui est née en Scanie en 1844. « Les gens commençaient leurs préparatifs de Noël en octobre », rappelle-t-elle. « Ils abattaient de vingt à trente moutons dans les grandes fermes, et de huit à dix dans les plus petites.

Le jour de la saint Martin (le 11 novembre), c'était au tour des oies. Lorsqu'ils en avaient fini avec les oies, ils tuaient les cochons et en même temps ils abattaient un bœuf ou une grosse vache. Ils faisaient des masses de fromage de porc (roulade de porc), de saucisses et de boudin noir. Les murs et le plafond de la dépense... étaient bourrés à en déborder de jarres, de poêlons et de barils remplis de toutes sortes de provisions, tels que du beurre, du lard et de la graisse d'oie. Il y avait aussi de gros tonnelets de myrtilles en conserve et de grandes armoires aérées remplies de fromages... »

Une miche destinée à être admirée

Mais ce n'était qu'un début. Ensuite, elle raconte comment les gens faisaient la bière, distillaient l'aquavit (« plusieurs centaines de litres pour qu'il y en ait toute l'année »), plongeaient les chandelles, puis « arrivait la grande lessive qui durait plusieurs jours » — avec tout le trempage et l'essorage de vêtements et de linge que cela impliquait.

La semaine avant Noël, ils faisaient la pâtisserie. Les miches de pain pouvaient peser plusieurs livres chacune et jusqu'à 60 à 70 livres en étaient cuites pour satisfaire l'appétit d'une famille de six personnes. Dans la plupart des foyers, on cuisait aussi un pain spécial. C'était une miche ronde faite seulement de farine et d'eau mais joliment décorée de dessins en pâte et entièrement glacée; elle n'était pas destinée à être mangée, mais mise en réserve et admirée avant d'être en fin de compte émiettée et éparpillée sur la terre pour assurer une bonne récolte. Souvent les différentes espèces de pains et de petits fours étaient empilées sur la table de Noël, une pile pour chaque membre de la famille, avec parfois une orange ou une pomme pour couronner le tout.

Alors que le four était encore chaud après la cuisson du pain et de la pâtisserie, ils rôtissaient la viande, des côtes de porc, des gigots et des épaules de mouton... des oies et de grosses anguilles... ». Et, la veille de Noël, « après que les meubles, les murs et le plafond avaient été frottés avec du sable et des balais de paille de pois, puis rincés à l'eau et bien essuyés avec des chiffons », de la paille était répandue sur le sol, des tentures colorées, tissées ou peintes, représentant des scènes bibliques, étaient suspendues aux murs et une jolie étoffe tissée maison était étendue sur la table. « Au milieu de la table, nous placions un plateau de bois, grand comme une auge, recouvert de toutes sortes de mets savoureux, tels que de la viande, du jambon de Noël, des pieds de cochon, des saucisses de viande et toutes les autres friandises que nous pouvions y entasser. La bière et l'aquavit étaient sans cesse passées à la ronde. Puis venait un plat de chou brun.

Nous faisions cuire à l'eau la veille plusieurs gros choux blancs et les écrasions dans un tonnelet jusqu'à ce qu'ils deviennent fins comme du porridge. Puis nous les faisions brunir dans le beurre et ajoutions de la crème épaisse et quelques grains de poivre. Après le chou venait un poisson mariné dans la potasse accompagné de sauce moutarde et suivi d'un *porridge* de sarrasin servi avec du lait et de la crème. » Lorsque le *porridge* avait été avalé « arrivait le dessert. Il se composait de plusieurs espèces de gâteaux tels que les tortillons feuilletés... les croustillants au sucre et les pâtes d'amande. Après le repas, nous chantions et jouions à des jeux de Noël ».

Tel était Noël en Suède, il y a cent ans. Comment se célèbre-t-il aujourd'hui ? De manière pas tellement différente. Il s'agit toujours, comme partout en Scandinavie, de « manger Noël, boire Noël et jouer Noël ». Et les victuailles y sont toujours aussi abondantes et riches.



En Suède, à Noël, chaque membre de la famille trouvera à sa place à la table du petit déjeuner, un *julbög,* ou tas de Noël. Celui que l'on voit ci-dessus comporte du gros pain de seigle dans le bas, ensuite du fin pain de blé poudré de sucre et d'amandes émincées, un petit pain safran aux raisins, un petit four en forme de cœur et une grosse pomme rouge.



Portant une couronne de bougies
et escortée de son frère
et de ses sœurs, la fille aînée
d'une famille suédoise apporte
à ses parents, le jour
de la sainte Lucie, le 13 décembre,
du café et des petits pains
de la sainte Lucie couleur safran.



En fait, la célébration de Noël en Suède commence maintenant un peu plus tôt que dans le temps.

Une coutume qui se limitait jadis à l'Ouest du pays s'est étendue, et de nos jours, le matin du 13 décembre, jour de la sainte Lucie, les petites filles en longues robes blanches et portant des couronnes de feuilles d'airelles piquées de bougies viennent réveiller leurs parents en leur apportant sur un plateau des biscuits au safran et du café.

Dans tous les foyers suédois, un jambon légèrement salé sera servi la veille de Noël avec de la compote de pommes maison au goût aigrelet et souvent du chou rouge. Ces mets constituent une partie du *smörgåsbord* et toutes les autres spécialités de Noël seront sur la table — pâté de foie, côtelettes rôties, saucisses parfumées au thym et à la marjolaine, bouillies ou coupées en tranches et frites, du fromage de cochon et bien d'autres choses encore, sans compter inévitablement les harengs marinés et la salade de harengs. Le *smörgåsbord* n'est jamais aussi bon — jamais aussi agréable et confortable — que lorsqu'il est installé dans la cuisine, sur un buffet garni d'une immense nappe avec laquelle on peut recouvrir toutes les denrées non périssables pour les protéger jusqu'au service suivant.

Le jambon de Noël, comme le *smörgåsbord,* doit être gros — assez gros pour fournir autant de petites collations que les appétits familiaux, toujours robustes à cette période de l'année, peuvent en réclamer. A cette fin, bien souvent, un couteau bien aiguisé est laissé à demeure à côté. Le jambon est généralement d'abord bouilli puis cuit au four sous une croûte délicate de chapelure et de moutarde forte mélangés à du sucre et à des œufs. L'os du jambon, massif et imposant sur son plat, est entouré d'une papillote en papier. L'eau dans laquelle a cuit le jambon, et où peut-être auront aussi bouilli les saucisses du *smörgåsbord,* est conservée pour une cérémonie familiale appelée *doppa i grytan,* où l'on puise dans le pot. Chacun trempe dans ce bouillon un morceau de *vörtbröd,* genre de pain de seigle, et le mange avec les doigts — peut-être surtout par nostalgie. Ce cérémonial remonte à l'époque assez récente où la moindre parcelle de nourriture — même dans les années les plus abondantes et à cette période abondante de l'année — ne pouvait être gaspillée. Pour beaucoup de Suédois, Noël ne serait pas Noël, s'ils ne « puisaient dans le pot ».

Repas en hommage à la tradition

Deux autres mets sont indissociables du Noël suédois — le *lutfisk* (la lingue), parent de la morue, marinée à la chaux et séchée au soleil, et le *porridge* au riz mentionné plus haut. On ne sait depuis quand les Suédois mangent ces deux mets simples pour Noël mais la coutume du *lutfisk* remonte à la Suède catholique d'il y a au moins quatre siècles, à ce qui était alors le jeûne, plutôt que la fête de Noël. Le *lutfisk* se sert toujours avec une sauce blanche, du beurre fondu, des pois verts, des pommes de terre bouillies et plein de poivre noir fraîchement moulu et de moutarde. Le *porridge* au riz au dessert constitue une fin humble mais appropriée pour un repas qui rend hommage au passé.

Les coutumes de Noël des autres Scandinaves ressemblent à bien des égards à celles des Suédois, et elles ont toutes un relent campagnard. Le *porridge* au riz a sa place sur la table des Norvégiens, des Finlandais et des Danois et — sauf au Danemark, il en est de même du *lutfisk.*

Le porc en outre — sous une forme ou sous une autre — apparaît partout la veille ou le jour de Noël. Les Norvégiens font un plat de résistance avec des *ribbe,* grosses côtelettes de porc au manche massif, rôties et dorées au four. Elles sont servies avec de la choucroute au

cumin dans laquelle est ajoutée la graisse de la poêle pour donner au chou aigrelet « sa vraie saveur de Noël ». Les Finlandais partagent avec les Suédois le goût du jambon mais ils font cuire le leur dans une croûte en pâte de seigle et remplacent le chou rouge qui en est l'accompagnement traditionnel en Suède par un pudding aux navets.

A mon avis, le meilleur souper de Noël est le souper danois. Invariablement — ou tout au moins dans les grandes maisonnées — il se compose d'une oie rebondie, de chou rouge, de pommes de terre caramélisées et de compote d'airelles. Farcie de pommes et de pruneaux et rôtie lentement pour être bien tendre, l'oie s'imbibe progressivement du parfum de sa farce de fruits *(page 190)*. La cuisinière laissera quelquefois la porte de son four entrouverte pendant les dernières minutes de la cuisson pour que la peau devienne craquante et tellement bonne que chacun à table en demandera avidement des morceaux au même titre que de la viande. La même cuisinière avisée met souvent de côté la farce, surtout si la graisse d'oie l'a rendue grasse, et dispose autour de l'animal fumant une garniture de pommes pochées coupées en deux et dont le cœur est rempli de pruneaux imbibés de porto, ou de gelée de groseilles.

La plupart des Danois commencent leur dîner de Noël par le *porridge* au riz mais l'abandonnent de plus en plus pour le remplacer à la fin du repas par un dessert auquel ils ont donné le nom de *ris à l'amande,* pudding au riz, léger et floconneux auquel sont ajoutées de la crème fouettée et des amandes hachées ce qui fait un contraste magnifique *(page 192)*. Une sauce aux cerises est souvent ajoutée au *ris à l'amande* mais un peu de Cherry Heering est encore mieux.

Divertissements autour de l'arbre

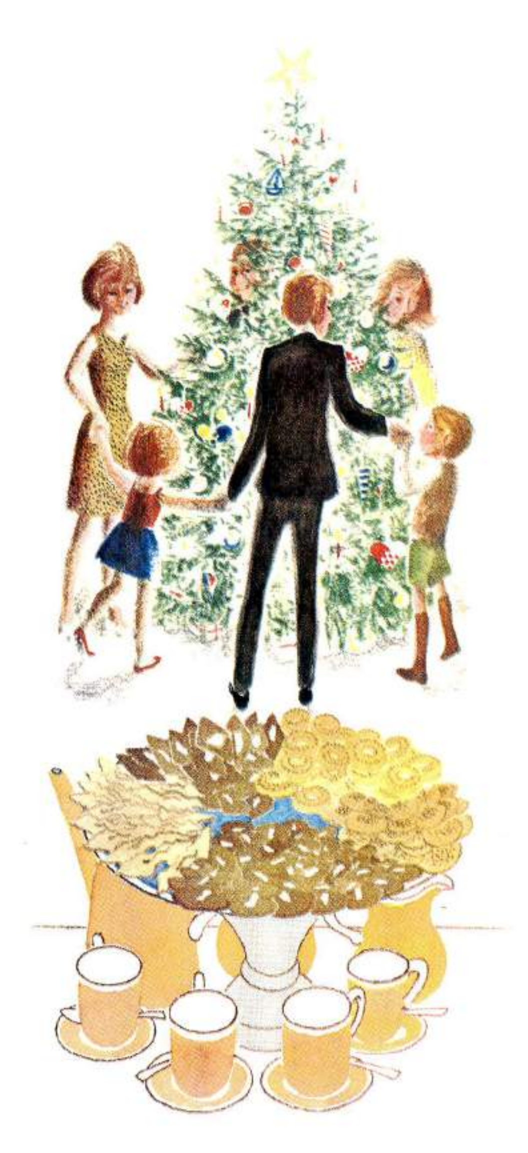
Tel fut le repas — et le dessert — du second Noël que je passai à Copenhague. Son souvenir et la joie due aux vins de mes amis à table me remplissent de chaleur et de regret.

Après le dîner, il fallut se tenir par la main et danser autour de l'arbre de Noël au milieu de la salle de séjour, puis s'asseoir et prendre le café et les alcools à la lumière des bougies. Bien rôtis par un feu de tourbe maintenant réduit à un éboulement de cendres, nous allâmes nous coucher après minuit, indifférents à la fraîcheur humide de notre chambre et nous nous réveillâmes tard le matin sans nous soucier de l'obscurité qui apparaissait à travers les vitres. Un autre jour de fête nous attendait — qui serait suivi par un autre encore — et l'hiver paraissait loin dans le temps et dans l'espace.

En Scandinavie, Noël prend fin lorsque la dernière des bougies s'éteint en laissant un petit tas de cire durcie. Alors on peut dire que le pire de l'hiver est passé et les jours commencent — tout d'abord imperceptiblement — à s'éclairer.

Les gens semblent aspirés vers le printemps, à tendre vers lui. Je me rappelle que certains sortaient l'hiver cueillir dans leurs jardins des branches qu'ils mettaient dans l'eau pour en forcer les bourgeons et je me rappelle que les tulipes, bien avant la saison, commençaient à remplir les vases et que les jacinthes et autres fleurs à bulbe étaient sortis de leurs coins noirs et mis à pousser sur le rebord des fenêtres.

Et ce premier contact avec la nouvelle saison pas encore éclose donnait envie et faisait parler des denrées printanières, des fraises, des minuscules crevettes, du premier saumon, de tous les mets doux et frais de Scandinavie. Il en a toujours été et il en sera toujours ainsi.



Se tenant par la main, une famille danse autour d'un arbre de Noël resplendissant de vraies bougies. Sur la table à café, la cafetière et les tasses, de la crème et du sucre et une coupe remplie de petits fours de fête.

Pour 8 à 10 personnes

1 jeune oie de 8 à 10 livres
1/2 citron
Sel
Poivre noir, fraîchement moulu
6 belles pommes fruits épluchées, vidées et sommairement hachées
250 g de pruneaux; après les avoir fait tremper, on les dénoyautera et on les hachera
1 gros oignon, pelé et coupé en quartiers

Gaasesteg med aebler og svedsker

OIE RÔTIE FOURRÉE AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX

Réchauffez votre four à 160°. Pour préparer ce plat danois, classique à Noël, commencez par lavez l'oie à l'eau courante froide. A l'aide de serviettes de papier, tamponnez-la et séchez-la, puis frottez-la extérieurement et intérieurement, avec la face interne d'un 1/2 citron. Après avoir légèrement salé et poivré l'intérieur de l'oie, farcissez-la avec les pommes en morceaux et les pruneaux et avec les quarts d'oignon. Fermez l'oie, soit avec des brochettes, soit en la cousant avec du gros fil blanc. A l'aide d'une broche, fixez la peau du cou à la région du dos, puis bridez la volaille avec soin.

Faites rôtir l'oie sur une grille disposée sur un plat creux. La cuisson doit durer 3 heures à 3 heures 1/2, soit environ 20 à 25 minutes par livre. A mesure que la graisse de la volaille s'accumule dans le plat à four, retirez-la à l'aide d'une poire ou d'une grande cuiller. Il est inutile d'arroser l'oie.

Pour voir si la volaille est bien cuite, percez une cuisse de la pointe d'un couteau. Si le jus qui s'écoule est encore plus ou moins rosâtre, prolongez la cuisson pendant encore 5 à 10 minutes. Au contraire, si le jus tire sur le jaune pâle, laissez l'oie reposer, après avoir éteint le four et en maintenant la porte ouverte. Au bout d'une dizaine de minutes, la volaille sera plus facile à découper.

Disposez alors l'oie sur un grand plat chauffé au préalable, ôtez les brochettes, ainsi que la ficelle qui la bride. A la cuiller, ôtez la farce et jetez-la; les fruits et les quarts d'oignon auront transmis toute leur saveur à la chair de l'oie, mais désormais ces morceaux sont trop gras pour que l'on puisse les servir.

Il est de tradition de servir avec l'oie de Noël des pommes pochées, fourrées aux pruneaux *(page 192)*. Du chou rouge et des pommes de terre caramélisées complètent le menu de ce repas de Noël danois *(ci-dessous et page 191)*.

Pour 6 personnes

1 tête de chou rouge de taille moyenne (de 1 200 g environ)
4 cuillerées à soupe de beurre, coupé en petits morceaux
2 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à café de sel
1/2 décilitre d'eau
2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc
3 cuillerées à soupe de gelée de groseilles
2 cuillerées à soupe de pomme râpée

Rødkaal

CHOU ROUGE BRAISÉ

Lavez votre tête de chou à l'eau courante froide, ôtez les feuilles externes particulièrement dures, et coupez verticalement le chou en deux. Couchez ces deux moitiés à plat sur un tranchoir. Coupez et jetez le trognon et découpez ces demi-choux en tranches fines.

Réchauffez le four à 160°. Dans une lourde cocotte émaillée ou en acier inoxydable, amalgamez les ingrédients suivants : le beurre, le sucre, le sel, l'eau et le vinaigre. Une fois ce liquide amené à ébullition et le beurre fondu, ajoutez le chou et remuez à fond à l'aide de 2 cuillers ou de 2 fourchettes en bois. Amenez à nouveau à ébullition, couvrez la cocotte hermétiquement et placez-la au centre du four. Faites braiser le chou pendant 2 heures. Il n'y a guère de risque que le chou puisse se dessécher au cours de la cuisson, mais il est sage de vérifier de temps en temps le niveau du liquide dans la cocotte. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. 10 minutes avant que le chou soit à point, incorporez, tout en tournant, la gelée de groseilles et la pomme râpée. Remettez le couvercle et achevez la cuisson.

Le goût un peu piquant du chou rouge sera encore meilleur si vous laissez votre chou au réfrigérateur pendant une journée; en ce cas, réchauffez-le sur le dessus du fourneau ou dans un four à 160°. Dans tous les cas, servez chaud; ce plat peut accompagner de l'échine de porc farcie ou de l'oie rôtie *(page 24)* et le chou rouge braisé complète le menu traditionnel du dîner de Noël danois.

Brunede kartofler

POMMES DE TERRE CARAMÉLISÉES

Pour 8 personnes

24 petites pommes de terre nouvelles
1/2 tasse de sucre
125 g de beurre

Laissez tomber vos pommes de terre (sans les peler) dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles n'offrent aucune résistance lorsqu'on les pique de la pointe d'un couteau acéré. Laissez-les refroidir un peu, puis pelez-les.

Dans un gros poêlon, faites fondre le sucre à feu doux. Faites cuire doucement pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel brun clair. A l'aide d'une cuiller en bois, tournez constamment et surveillez bien votre sucre; ce sirop change de couleur très vite et brûle aisément. S'il adopte une couleur trop foncée, il devient amer. Tout en tournant, incorporez le beurre fondu et ajoutez autant de pommes de terre que vous pouvez en mettre sans surcharger le poêlon. Secouez presque constamment le poêlon pour que le caramel se dépose en un revêtement régulier sur les pommes de terre. Entreposez les pommes de terre caramélisées dans un plat préalablement chauffé et recommencez l'opération, jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient caramélisées.



Plonger les pommes de terre nouvelles bouillies dans le sucre caramélisé et le beurre chauds. Secouer doucement la poêle pour que toutes les pommes de terre en soient bien recouvertes. Doré sous sa couche de caramel *(ci-dessous)*, le *brunede kartofler* est un excellent plat de Noël.

Pour 8 personnes

16 pruneaux de taille moyenne
2 cuillerées à café de sucre
1 décilitre de vin de porto
8 grosses pommes à cuire au four
1 tasse de sucre
1 litre d'eau froide

Halve aebler med svedsker

DEMI-POMMES POCHÉES AUX PRUNEAUX ET AU PORTO

Dans un plat à four creux, mélangez le sucre, les pruneaux, le vin. Laissez mariner les pruneaux dans ce mélange pendant au moins 6 heures, puis réchauffez votre four à 175°. Faites cuire les pruneaux pendant 30 minutes, sans recouvrir, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore bien entiers.

Entre-temps, préparez vos pommes pochées. Épluchez-les et coupez-les en deux dans le sens vertical. Ôter les trognons. Dans une casserole, faites fondre votre sucre dans l'eau et maintenez à ébullition, pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez les pommes (8 demi-pommes à la fois) et réduisez le feu. Laissez mijoter pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. A l'aide d'une cuiller à fente, déposez les demi-pommes sur un plat chauffé et pochez le reste des pommes. Égouttez soigneusement les pruneaux et placez un pruneau au cœur de chaque pomme.

Si vous préparez ces pommes à l'avance, recouvrez-les et mettez à réfrigérer. Juste avant de servir, déposez les demi-pommes garnies de pruneaux sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium et faites cuire au four pendant 10 minutes. Servez comme accompagnement de l'oie rôtie ou d'un canard.

Pour 6 à 8 personnes

1 litre de lait
3 cuillerées 1/2 à soupe de sucre
3/4 de tasse de riz long blanc, type Uncle Ben's
3/4 de tasse d'amandes mondées, blanchies et hachées
1/4 de tasse de sherry
1/4 de litre de crème fraîche rafraîchie

Ris à l'amande

RIZ AUX AMANDES

Amenez le lait à ébullition dans une casserole et ajoutez le sucre, puis le riz et la vanille. Tournez 1 ou 2 fois, puis baissez le feu et laissez mijoter sans recouvrir, pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit bien tendre, sans devenir spongieux. Versez le riz immédiatement dans un plat creux, afin qu'il puisse se refroidir rapidement; retirez la gousse de vanille et ajoutez ensuite les amandes hachées, le sherry.

À l'aide d'un fouet mécanique, ou électrique, battez votre crème double dans un bol, jusqu'à ce qu'elle épaississe et se tienne suffisamment. Incorporez la crème au riz encore tiède, mélangez bien, placez votre riz aux amandes dans un plat, que vous mettrez au réfrigérateur pendant un certain temps avant de servir.

Une sauce froide aux framboises ou aux cerises, ou une cuillerée de liqueur de cerise, est souvent versée sur le haut de ce dessert, version moderne de la bouillie d'avoine *(porridge)* de Noël, en vogue autrefois.

Pour faire à peu près 2 douzaines de petits gâteaux

2 cuillerées à café de beurre battu
1 livre de beurre battu
2 tasses de sucre
4 œufs
2 tasses de farine
1 cuillerée à café de vanille
1/2 tasse d'amandes mondées, blanchies et finement hachées
1/4 de tasse de raisins de Corinthe

Mor Monsen's kaker

GALETTES DE LA MÈRE MONSEN

Réchauffez le four à 190°. Beurrez un moule à gâteau plat avec 2 cuillerées à café de beurre. Battez en crème votre beurre dans un récipient à l'aide d'un mixer électrique, réglé à vitesse moyenne, ou d'une cuiller en bois avec laquelle vous écraserez le beurre contre les parois. Lorsque le mélange est blanc et mousseux, ajoutez les œufs un à un, tout en battant. Puis, sans cesser de battre, incorporez la farine. Étalez régulièrement la pâte lisse dans le moule, poudrez d'amandes et de raisins de Corinthe gonflés au rhum, faites cuire pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la surface du gâteau soit légèrement dorée. Retirez du four, laissez refroidir sans démouler. Découpez des petits triangles ou des petits carrés.

Ces petits gâteaux, souvent servis aux repas de Noël en Norvège, peuvent se préparer 15 jours à l'avance, à condition de les conserver dans un endroit frais, soit enveloppés dans des feuilles d'aluminium, soit enfermés dans des boîtes bien closes.

Brune kager

PETITS FOURS BRUNS

Pour environ 6 douzaines de petits fours

- 1/2 tasse de glucose sombre
- 5 cuillerées de cassonade
- 4 cuillerées de beurre non salé
- 1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1 tasse 1/2 de farine
- 1 cuillerée à café de poudre de clous de girofle
- 1 cuillerée 1/4 à café de cardamome en poudre
- 1 cuillerée 1/4 à café de zeste de citron râpé
- 30 g d'amandes blanchies et pelées

Dans une grosse casserole, faites chauffer le glucose sombre, la cassonade et le beurre, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ne laissez pas bouillir. Retirez du feu, laissez refroidir. Entre-temps, tamisez ensemble le bicarbonate de soude, la farine et la poudre de clous de girofle : recueillez dans un grand récipient. Ajoutez le cardamome, le zeste de citron râpé, le sirop tiède déjà préparé et travaillez votre pâte, tournez, retournez et pressez. Malaxez pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène et brillante. Enveloppez de papier ciré, mettez de côté dans un endroit frais pendant au moins 2 heures.

Réchauffez le four à 200°. Sur une planche à pâtisserie légèrement enfarinée, étalez votre pâte puis, à l'aide d'un petit moule à pâtisserie ou d'un verre, découpez des ronds de 5 cm de diamètre. Beurrez une plaque à pâtisserie et disposez les petits fours les uns à côté des autres. Enfoncez une amande doucement au centre de chaque petit four et faites cuire pendant 5 à 6 minutes. Laissez refroidir les petits fours bruns à même la plaque à pâtisserie.

Spritsar

PETITS FOURS

Pour 6 douzaines de petits fours

- 250 g de beurre battu
- 3/4 de tasse de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée à café d'eau d'amandes
- 2 tasses 1/2 de farine ordinaire
- 1/4 de cuillerée à café de sel

Dans un large récipient, battez en crème, soit à l'aide d'un mixer électrique réglé à vitesse moyenne, soit avec une cuiller en bois au moyen de laquelle vous presserez le beurre contre les parois. Opérez jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Ajoutez les jaunes d'œufs, l'eau d'amandes. Tamisez ensemble la farine et le sel et incorporez 1/3 du mélange farine-sel à la mixture précédemment préparée. Avec une cuiller en bois, battez soigneusement, puis répétez cette opération successivement pour les 2 autres tiers.

Réchauffez le four à 200°. Disposez la pâte dans un sac à pâtisserie équipé d'une douille fine et dessinez des S ou des O sur une plaque à pâtisserie. (Ne pas la graisser au préalable.) Faites cuire pendant 10 à 12 minutes. A l'aide d'une large spatule, transportez-les de la plaque à une grille à pâtisserie.

Jødekager

GALETTES JUIVES

Pour 3 douzaines de galettes environ

- 1/2 livre de beurre
- 3/4 de tasse de sucre
- 1 œuf
- 2 1/2 tasses de farine
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de poudre à lever
- 1 blanc d'œuf légèrement battu
- 1/4 de tasse de cannelle, et la même quantité de sucre cristallisé; combinez ces deux produits

Battez en crème le beurre et le sucre, soit à l'aide d'un mixer électrique réglé à vitesse moyenne, soit à l'aide d'une cuiller en bois, avec laquelle vous écraserez le beurre, jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Tout en battant, incorporez l'œuf. Tamisez ensemble la farine, le sel, la poudre à lever et, à raison d'une demi-tasse à la fois, mélangez ces produits à votre mixture crème-beurre, tout en battant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Rassemblez cette pâte en une boule, que vous envelopperez de papier ciré et que vous mettrez à réfrigérer pendant plusieurs heures.

Réchauffez le four à 200°. Divisez la pâte réfrigérée en 3/3. Sur une planche à pâtisserie, roulez chacun de ces tiers pour former une galette ronde. A l'aide d'un moule, découpez chaque galette en rond. Roulez les morceaux de pâte restant et découpez ainsi de nouveaux ronds. Disposez ces ronds sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée et humectez de blanc d'œuf. Poudrez ces ronds avec le mélange de cannelle et de sucre cristallisé. Disposez dans la partie centrale du four deux plaques à pâtisserie à la fois et faites cuire les galettes qu'elles portent pendant 8 minutes. Retirez ces plaques et déposez immédiatement les galettes sur une grille à pâtisserie. Laissez-les refroidir complètement.

Julekage

PAIN DE NOËL AUX FRUITS

Pour faire un pain

- 25 g de levure active de boulanger
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/2 tasse de lait tiède
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de vanille
- 1/2 cuillerée à café de zeste de citron râpé
- 2 œufs légèrement battus
- 1/2 cuillerée à café de cardamome en poudre
- 3 à 4 tasses de farine
- 1 tasse de fruits confits divers (citron, orange, cerise, ananas)
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 125 g de beurre battu

Saupoudrez votre lait tiède avec la levure de boulanger et 1 cuillerée à soupe de sucre. Laissez reposer dans la tasse pendant 2 à 3 minutes, puis remuez doucement pour bien dissoudre les ingrédients. Disposez cette tasse dans un endroit tiède. Au bout de 8 à 10 minutes, lorsque la levure commence à gonfler le mélange, transférez ce mélange dans un grand récipient. Tout en tournant, incorporez le sel, le zeste de citron, les œufs, le cardamome et le reste du sucre. En tournant d'abord, puis en maniant la pâte, incorporez les 3 tasses de farine; travaillez jusqu'à obtenir une pâte que vous pouvez rouler en boule.

Dans un sac en papier, disposez les fruits confits et 1 cuillerée à soupe de farine, puis secouez. (La farine empêchera les fruits de se coller les uns aux autres, ce qui permettra une meilleure répartition des fruits dans la pâte). A présent, ajoutez les fruits et le beurre battu à la pâte et travaillez-la 10 minutes environ; ajoutez éventuellement de la farine pour que la pâte devienne souple. En fin de compte, la pâte doit être brillante, souple et présenter des boursouflures à sa surface. Faites-en une boule, que vous placerez dans un grand récipient beurré. Saupoudrez de farine la partie supérieure et recouvrez d'un torchon puis placez la pâte dans un endroit tiède, sans courant d'air. Au bout d'un certain temps — de 45 minutes à 1 heure —, la pâte doit doubler de volume et, si vous enfoncez 2 doigts au sommet de la boule qu'elle forme, la pâte doit conserver une profonde empreinte.

Sortez-la du four et réchauffez-le à 175°. Aplatissez la pâte et travaillez-la à nouveau rapidement. Donnez-lui la forme d'un gros pain et placez ce pain dans un moule à pain légèrement beurré. Recouvrez encore d'un torchon et laissez reposer cette pâte pendant 1/4 d'heure; elle doit à nouveau doubler de volume.

Faites cuire le pain de Noël aux fruits au centre du four pendant 45 minutes. Retirez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie. A condition de l'envelopper soigneusement dans une feuille d'aluminium et de le réfrigérer, ce pain se conserve bien pendant 2 à 3 semaines.

Professorns glögg

LE GLÖGG DU PROFESSEUR

Pour 20 à 25 personnes

- 2 litres d'un vin rouge sec
- 2 litres de vin de muscat
- 1/2 litre de vermouth doux
- 2 cuillerées à soupe d'Angostura
- 2 tasses de raisins secs
- Le zeste d'une orange
- 12 cardamomes que l'on prendra entiers et que l'on écrasera avec un pilon dans un mortier, ou au rouleau à pâtisserie en les enveloppant dans une serviette
- 10 clous de girofle
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 bâton de cannelle
- 3 décilitres d'aquavit
- 1 tasse 1/2 de sucre
- 2 tasses d'amandes, blanchies et pelées

Dans un très grand fait-tout, mélangez les ingrédients suivants : le vin rouge sec, le vin de muscat, le vermouth, l'Angostura, les raisins secs, les zestes d'orange et le cardamome un peu écrasé, les clous de girofle, le gingembre et la cannelle. Recouvrez et laissez le liquide reposer pendant au moins 12 heures, afin que les divers parfums puissent s'épandre et s'associer. Juste avant de servir, ajoutez l'aquavit et le sucre. Tournez soigneusement et amenez rapidement le liquide à ébullition à feu vif. Retirez du feu, tournez en incorporant les amandes et servez très chaud dans des pichets. En Suède, on dispose une cuiller dans chaque pichet individuel, pour permettre aux convives d'attraper les amandes et les raisins secs.

AUTRE VERSION : Pour faire un *glögg* plus simple, prendre ces mêmes épices, mais dans des proportions diminuées de moitié et se contenter de les mélanger à 2 bouteilles de vin rouge sec. Laissez reposer pendant toute une nuit, puis faites chauffer en ajoutant 3/4 de tasse de sucre, tout en tournant; amenez presque à ébullition. Retirez du feu, et incorporez en tournant les amandes, blanchies et pelées. Servez chaud.

On voit exposé ci-contre un dîner de fête danois. Sur l'étagère du bas, du chou rouge et des pommes de terre caramélisées; sur l'étagère du milieu, une oie rôtie farcie et garnie de pruneaux et de pommes. En haut, au centre, du riz à l'amande, pudding de riz léger et duveteux mélangé d'amandes hachées et décoré de cerises; et, enfin, un plateau des petits fours sucrés et croustillants appelés *brune kager* et *Jødekager*. L'arbre de Noël est décoré des garnitures danoises traditionnelles en verre et en papier, et est parsemé de paillettes.



Glossaire

AEBLESKIVER : pets de nonne danois préparés dans un poêlon spécial.

AGURKESALAT : salade de concombres, Danemark.

AKVAVIT : « eau de vie », alcool provenant de la distillation de la pomme de terre ou de céréales, très populaire dans la plus grande partie de la Scandinavie.

ÄPPEL-FLÄSK : plat composé de pommes, d'oignons et de bacon maigre, consommé en Suède et au Danemark.

ÄPPELFORMAR : chaussons aux pommes suédois.

ÄPPELKAKA : gâteau aux pommes suédois.

ÄRTER MED FLÄSK : soupe de pois jaunes suédoise.

ASIER : garniture de concombres marinés aigres-doux, Danemark.

BERGENS FISKESUPPE : soupe de poisson de Bergen.

BETASUPPE : soupe de mouton norvégienne.

BIFF A LA LINDSTRÖM : steaks à la Lindström, spécialité suédoise.

BLODBUDDING : « pudding au sang », plat danois composé de sang animal, d'orge, de farine, de sucre et d'assaisonnements, cuit au four comme un pudding ou utilisé pour garnir des saucisses.

BLODFERSK : « au sang frais », expression utilisée par les Norvégiens pour décrire la fraîcheur du poisson.

BÖCKLING : nom suédois pour le hareng fumé de la Baltique.

BRÄNNVIN : vin « brûlé », autre nom donné à l'aquavit.

BRUNA BÖNOR : haricots bruns, Suède.

BRUNEDE KARTOFLER : pommes de terre caramélisées, Danemark.

BRUNE KAGER : « gâteaux bruns » danois.

BRYNT POTATIS : petits morceaux de pommes de terre brunis, Suède.

DANNEBRØG : drapeau danois.

DOPPA I GRYTAN : « plonger dans le pot », coutume familiale suédoise, qui consiste à tremper du pain de seigle dans le bouillon du jambon et des saucisses préparés pour le *smörgåsbord* de Noël.

DYRESTEG : bifteck de venaison rôti, Norvège.

FÄGELBO : « nid d'oiseau », laitue ou persil haché, oignons, betteraves confites, câpres et anchois finement hachés, disposés en cercles concentriques autour d'un jaune d'œuf cru ; plat qui fait partie du *smörgåsbord* suédois.

FÅRERULL : roulade de mouton lardée et épicée, Norvège.

FÅR I KÅL : ragoût de mouton et de choux, plat norvégien.

FÄRSRULADER : veau haché menu, mélangé à divers ingrédients et enroulé autour de poireaux finement coupés, Suède.

FENELÅR : mouton séché, salé et fumé, Norvège.

FISKEPUDDING : pudding de poisson, Norvège.

FJORD : étroit bras de mer entre des rives élevées ou des rochers.

FLAESKEAEGGEKAGE : gâteau danois au bacon et aux œufs.

FLAESKESTEG MED SVAER : porc rôti dans sa peau croquante, Danemark.

FLØTEVA VAFFEL : gaufres norvégiennes à la crème aigre.

FORLOREN SKILDPADDE : « fausse tortue», plat de fête danois constitué de tête de veau.

FRIKADELLER : célèbre plat danois constitué de porc et de veau finement hachés, de chapelure et d'oignons en forme de gâteaux et sautés dans le beurre.

FRUKTSOPPA : compote de fruits, Suède.

FYLLDA STRUTAR : cornets de pâtisserie remplis de crème fouettée, Suède.

GAASESTEG MED AEBLER OG SVEDSKER : oie rôtie farcie de pommes et de pruneaux, Danemark.

GAMMELOST : « vieux fromage », fromage de chèvre norvégien fabriqué avec du lait aigre de préférence au lait frais.

GLASMÄSTERSILL : « hareng du verrier », plat suédois composé de morceaux de harengs marinés dans un bocal de verre avec des épices, des carottes, des oignons, du vinaigre et du sucre.

GLÖGG : punch chaud servi en Scandinavie l'hiver, notamment à Noël.

GRAVLAX : spécialité suédoise, composée de saumon cru mariné avec du poivre, du fenouil, du sucre et du sel et servi avec une sauce à la moutarde au fenouil.

GRAVLAXSÅS : sauce *gravlax* (moutarde-fenouil).

GRØNLANGKAAL : chou frisé à la sauce à la crème, Danemark.

HAKKEBØF : bœuf haché en pâtés, plat favori des Danois.

« HÁVAMÁL » : le code viking.

HIMMELSK LAPSKAUS : « pot-pourri céleste », fruits frais et noix avec une crème aux œufs au cognac, Norvège.

HOVDESSERT : meringues à la crème au chocolat, Suède.

HUSMANSKOST : cuisine de tous les jours jadis en Suède, aujourd'hui plats régionaux.

HYGGE : mot danois signifiant mettre à l'aise, ou se sentir chez soi.

INLAGD SILL : hareng saur suédois.

JANSSONS FRESTELSE : « tentation de Jansson », (littéralement : tentation du fils de Jean), ragoût de pommes de terre aux anchois, populaire en Suède.

JØDEKAGER : gâteaux juifs, petit four de Noël au Danemark.

JULEKAGE : miche de fruits de Noël, Danemark.

KAERNEMAELKSKOLKSKAAL : soupe de babeurre froide, Danemark.

KALAKUKKO : « volaille de poisson », pâté de seigle finlandais rempli de minuscules poissons d'eau douce, de la forme d'une volaille.

KALJA : bière non alcoolisée de fabrication domestique, Finlande.

KALOPS : morceaux de bœuf ayant mitonné avec du piment et une feuille de laurier, plat suédois.

KARJALANPAISTI : « ragoût carélien », ragoût finlandais composé de mouton, de porc et de veau.

KARRYSALAT : salade de macaroni au curry, Danemark.

KAVIARTOPP : « monceau de caviar », œufs de morue garnis de fenouil, plat du *smörgåsbord* suédois.

KEITETYT RAVUT : écrevisses cuites à l'eau, Finlande.

KERMAKAKKU : quatre-quarts à la crème aigre, Finlande.

KESÄKEITTO : soupe de légumes cuits dans une base à la crème, plat d'été finlandais.

KIISSELI : mot finlandais désignant un pudding épais.

KLEJNER : dessert danois constitué de rubans de pâte parfumée au cognac et bien frits dans la graisse.

KLENÄTTER : dessert suédois identique au *klejner* danois.

KLENER : mot utilisé dans la région de Scanie en Suède pour *klenätter*.

KLIPPFISK : morue salée et séchée sur les falaises au grand air nordique.

KNÄCKEBRÖD : pain plat suédois.

KOKT LAMM MED DILLSÅS : agneau cuit à l'eau avec une sauce au fenouil, Suède.

KOLDE BORD : « buffet froid » danois, qui ressemble au *smörgåsbord* suédois mais s'en distingue par certaines spécialités et la présence de salades plus nombreuses et d'ingrédients nécessaires à la confection des canapés.

KONDITORI : pâtisserie.

KRANSEKAGE : « gâteau de la colère », gâteau danois et norvégien constitué essentiellement de massepain.

KRUMKAKER : petit four de Noël en Norvège.

LAGKAGE : gâteau constitué de couches superposées.

LÄNTTULAATIKKO : ragoût de rutabagas finlandais.

LEFSER : pain de fête norvégien, mince et en forme d'assiette, qui se mange beurré et sucré, plié comme un mouchoir.

LEVERPOSTEJ : pâté de foie danois.

LIHAMUREKEPIIRAS : pâtés de viande finlandais avec une croûte à la crème aigre.

LÖJROM : œufs de minuscules poissons d'eau douce suédois servis sur des moitiés d'œufs durs avec de l'oignon haché.

LÖKDOLMAR : oignons farcis suédois.

LUTEFISK OU LUTFISK : plat constitué de poisson séché, généralement de morue, qui a été plongé dans la potasse avant d'être cuit.

MADMOR : « mère nourricière », titre utilisé jadis au Danemark pour désigner la fermière.

MAKSALAATIKKO : ragoût de foie au riz, Finlande.

MÄMMI : pudding de seigle finlandais fait de mélasse et parfumé d'orange amère, et servi avec de la crème.

MANSIKKALUMI : dessert finlandais constitué de fraises battues en neige.

MAZARINTÅRTA : mazarin suédois.

MESIMARJA : baie finlandaise, fruit de la mûre arctique.

MØRBRAD MED SVEDSKER OG AEBLER : échine de porc farcie de pruneaux et de pommes, Danemark.

MUIKKU : minuscules poissons d'eau douce finlandais, de la même famille que le saumon.

NATTMAT : collation tardive, offerte juste à la fin d'une réception en Suède.

NISSE : lutin de Noël.

NYPONSOPPE : compote de fruits suédoise constituée de capsules de roses servie avec des amandes et de la crème fouettée.

OLLEBRØD : épaisse soupe danoise constituée de bière douce et de croûte de pain de seigle rassis.

OMENALUMI : dessert finlandais constitué de pommes battues en neige.

OPERATÅRTA : gâteau suédois à la crème.

OSTKAKA : gâteau suédois ressemblant beaucoup à un pudding cuit au four dans un moule.

OXRULADER : roulades de bœuf piquantes, Suède.

PAALAEG : ce que l'on met sur le pain beurré pour faire les canapés danois.

PAISTETUT SIENET : champignons frits finlandais.

PASHA : gâteau d'origine russe consommé en Finlande.

PATAKUKKO : « ragoût de volaille », ragoût finlandais composé de poisson frais d'eau douce et de porc salé cuits au four sous une croûte de pâte de seigle.

PEBERNØDDER : variété de petit four de Noël danois.

PEPPARKAKOR : petits fours suédois au gingembre.

PERICUM : fleur jaune des prés, Danemark.

PERSILLESOVS : sauce danoise au persil.

PIIMÄ : lait aigre bu en Finlande.

PIIRAKKA : mot finnois désignant des pâtés, du mot russe *pirog*.

PINAATTIOHUKAISET : crêpes finlandaises aux épinards.

PINNEKJØTT : côtelettes de mouton salé, cuites à la vapeur sur des brindilles de bouleau écorcées en Norvège.

PIROG : mot russe signifiant pâté d'où est dérivé le mot finnois *piirakka*.

PITEPALT : boulettes de pommes de terre farcies de porc, plat du Nord de la Suède.

PITO-JA-JOULUPUURO : pudding d'orge entier cuit dans le lait et servi avec de la purée de rose ou de raisin en Finlande.

PLÄTTAR : crêpes suédoises.

POSTEJ : mot danois signifiant pâte ou pâté.

POTKAS : mot suédois signifiant terrine de fromage.

PULLA : gâteau finlandais à la levure.

PUSS PASS : ragoût norvégien de mouton, carottes, pommes de terre et chou.

PYTT I PANNA : pommes de terre et viande coupées en dés avec de l'oignon et du persil, servies avec un jaune d'œuf cru ou un œuf frit en Suède.

RAKØRRET : truite salée et marinée, plat favori de Noël en Norvège.

RÅRAKOR : crêpes dentelle de pommes de terre, Suède.

REKESAUS : sauce norvégienne à la crevette.

RIBBE : côtelettes de porc, spécialité norvégienne de Noël.

RIS A L'AMANDE : pudding de riz danois avec de la crème fouettée et des amandes émincées servi avec une sauce aux cerises.

RØDGRØD MED FLØDE : « gruau rouge » à la crème, pudding danois de jus épais de framboises et de groseilles mangé avec de la crème sucrée.

RØDKAAL : chou rouge danois.

ROMFROMAGE : dessert danois composé de crème fouettée, d'œufs battus et de sucre avec du rhum et des cerises à la liqueur.

RØMMEGRØT : *porridge* spécial norvégien fait de crème aigre, de lait et de farine et servi avec de la cannelle et du sucre.

RULLEPØLSE : roulade épicée et lardée de veau, de bœuf ou d'agneau servie au Danemark.

RYYPPY : mot finnois désignant un coup d'aquavit glacée.

SANDKAGE : sablé, spécialité danoise.

SIENISALAATTI : salade finlandaise de champignons.

SILL : mot par lequel les Suédois désignent les harengs qui ne sont pas de la Baltique.

SILLGRATIN : ragoût de pommes de terre et de harengs *sill*, Suède.

SILLSALLAD : salade de harengs *sill*, Suède.

SIMA : boisson finlandaise parfumée au citron.

SKYR : lait caillé, désigné jadis sous ce nom dans la plus grande partie de la Scandinavie, que l'on ne trouve plus maintenant qu'en Islande.

SLOTTSSTEK : bœuf braisé à la royale, Suède.

SMÅ KOTTBULLAR : petites boulettes de viande suédoises.

SMÅLTSILL : hareng *sill* « fondu », Suède.

SMÅVARMT : « petit chaud », la partie chaude du *smörgåsbord*.

SMÖRGÅSBORD : « table de pain beurré », variété de plats chauds et froids installés sur une table, tradition très en vogue en Suède au cours des années 1880. Accompagné traditionnellement d'aquavit.

SMØRREBRØD : « pain beurré », canapés danois.

SNAPS : aquavit.

SPANDAUER : pâtisserie danoise.

SPARK : luge à dossier suédoise.

SPEKEMAT : viandes salées norvégiennes.

SPEKESKINKE : ambon mariné dans la saumure.

SPETTEKAKA : gâteau très haut composé d'œufs et de sucre et cuit à la broche, Suède.

SPINATSUPPE : soupe norvégienne aux épinards.

SPRÄNGD : « éclatée » ou marinée, expression utilisée pour la viande qui, avant d'être cuite, a été placée dans la saumure, en Suède. Les Danois utilisent la même expression.

SPRITSAR : petits fours suédois.

STABBUR : entrepôt de bois construit sur pilotis en Norvège pour y déposer les vivres d'une année, pour qu'au besoin une ferme puisse subvenir indépendamment à ses besoins.

STEGT KYLLING : poulet braisé, Danemark.

STEGT RØDSPAETTE : plie frite, Danemark.

STEKT MARINERT MAKRELL : maquereau mariné grillé, Norvège.

STRÖMMING : désignation suédoise du hareng de la Baltique.

SUOMALAISLEIPÄ : pain finlandais à la levure.

SÚRSTRÖMMING : hareng fermenté de la Baltique, spécialité suédoise.

SVARTSOPPA : « soupe noire », plat célèbre de la Scanie en Suède, préparé avec du sang d'oie et de porc, des épices et autres assaisonnements.

SYLTEDE RØDBEDER : betteraves marinées, Danemark.

SYR : lait qui a été conservé des mois avant d'être bu en Norvège et en Suède.

TAK FOR MAD : « merci pour le repas », en danois.

TALKKUNA : épais *porridge* finlandais constitué d'orge et imbibé de beurre fondu avant d'être mangé.

TETTE MELK : lait dans lequel les Norvégiens mettent des feuilles de *tette*, plante des prés qui permet de conserver le lait et déclenche une culture particulièrement parfumée.

TIDBID : léger repas danois.

TIPPALEIVÄT : roussettes finlandaises du premier mai ou nids d'oiseaux.

TORRFISK : morue séchée.

TORSK MED EGGESAUS : morue bouillie avec une sauce aux œufs, Norvège.

TOSCATÅRTA : gâteau suédois recouvert d'amandes.

TYKMAELK : lait aigre au Danemark.

UUNISSA PAISTETTU HAUKI : brochet farci cuit au four, Finlande.

VANILJSÅS : crème à la vanille, Suède.

VARM KRABBSMÖRGAS : canapés de crabe chauds, Suède.

VÅRSMÖRGÅSAR : sandwichs printaniers suédois.

VATKATTU MARJAPUURO : pudding aérien de baies battues en neige, Finlande.

« VELBEKOMME » : « s'il vous plaît » ou « puisse-t-il vous convenir », dit sous forme de bénédiction au Danemark.

VIILI : lait aigre épais consommé en Finlande.

VOILEPÄPÖYTÄ : *smörgåsbord* finlandais.

VORSHMACK : plat composé de mouton, de bœuf et de hareng salé hachés, cuits avec de l'ail et des oignons, Finlande.

VÖRTBRÖD : type de pain de seigle suédois.

WIENERBRØD : « pain viennois », appellation de la pâtisserie danoise au Danemark.

Index des recettes - français

Amuse-gueule, hors-d'œuvre, entrées

Les soupes et les potages

Les salades

Les poissons

Les volailles

Les viandes

Les sauces

Les légumes et les condiments

Les desserts

Le pain, les gâteaux, les pâtisseries

Les boissons

Index des recettes - scandinave

Amuse-gueule, hors-d'œuvre, entrées

Les soupes et les potages

Les salades

Les poissons

Les volailles

Les viandes

Les sauces

Les légumes et les condiments

Les desserts

Le pain, les gâteaux, les pâtisseries

Les boissons

Index général

Sources des illustrations et remerciements

Les sources des illustrations de cet ouvrage sont indiquées ci-dessous. De gauche à droite, elles sont séparées par des virgules ; de haut en bas par des tirets.

Toutes les photographies qui apparaissent dans cet ouvrage ont été prises par Richard Meek excepté : 4 - En haut et en bas à droite Charles Phillips. 8 - George Silk. 13 - Carte par Lothar Roth d'après une carte de Ginn and Company, Boston, Massachusetts; illustrations de Otto van Eersel. 18, 19 - Howard Sochurek. 35 - James Whitmore. 39 - Marvin E. Newman. 102 - Marvin E. Newman. 112, 113 - En haut Bob et Ira Spring (Freelance Photographers Guild). 119 - Dessin de Matt Greene. 120 - Charles Phillips. 124 - Charles Phillips. 129 - Museum national de Finlande, Helsinki. 134 - Carlo Bavagnoli. 145 - En bas Dale Brown. 152 - Carlo Bavagnoli. 153 - Dessins de Matt Greene. 154 - Charles Phillips. 157 - En haut Charles Phillips (4). 158 - Charles Phillips. 170 - Charles Phillips. 175 - Dessins de Matt Greene, photographie de Charles Phillips. 176, 177 - Charles Phillips. 180 - Charles Phillips. 184 à 189 - Dessins de Erik Blegvad. 191 - Charles Phillips.

Les rédacteurs de la collection tiennent également à exprimer leurs remerciements aux personnes et organismes dont les noms suivent : *au Danemark*, Mme Gerda Andersen et Mme Gudrun Winkel, Ekkodanmark, Copenhague; Mme M. Astor et Mme Rosalie Holmes, Fédération des Produits laitiers danois, Aarhus; Mlle Alice Bruun, Ministère des Pêcheries danoises, Copenhague; Henning Bensdtsen et Niels Hansen, Bornholm; Institut d'Étude de la Viande danois, Roskilde; Peter F. Heering, Copenhague; Erik Høgsbro Holm et Bengt Petersen, Ministère danois des Affaires étrangères, Copenhague; Eyvind Knauer, Carlsberg Breweries, Copenhague; M. et Mme Martin Maarbjerg, Copenhague; SAS et SAS Catering, Copenhague; Mme Jeanne Steinmetz, Commissariat au Tourisme danois, Copenhague; Flemming Wedel, Ministère danois de l'Agriculture, Copenhague; *en Finlande*, Holger Carring, Arabia Ceramics, Helsinki; M. et Mme Aarne Ervi, Helsinki; Veikko Nylund, Kuopio; Mme Armi Ratia, Marimekko Textile, Helsinki; Mme Maire Revell, Helsinki; Erkki Savolainen, Ministère finlandais des Affaires étrangères, Helsinki; M. et Mme Jorma Soiro, Helsinki; Mme Elinor Vuorikoski, Suurkeittio, Helsinki; *en Norvège*, Audun Boysen, Norwegian Brewery Society, Oslo; Hroar Dege et Mme Babben Hoff, Centre de l'Alimentation norvégien, Oslo; Professeur et Mme Knut Faegri, Bergen; Tryggve Fitje, Voss Travel Association, Voss; Hansa Brewery, Bergen; Ragnar Jansen, Vinmonopolet, Oslo; Olav N. Sandven, Sandven Hotel, Norheimsund; *en Suède*, Mme Harriet Albert, Ministère royal des Affaires étrangères, Stockholm; Bo Beijer, Stockholm; Professeur Gösta Berg, Skansen, Stockholm; Olle Bornefors et Lars Lendrop, Savoy Hotel, Malmö; Mme Teje Colling, Nordiska Museum, Stockholm; M. et Mme Carl Gustav Holst, Stockholm; Göte Lilian, Sundet Bakery Shop, Malmö; Mats Rehnberg, Radio Suède, Stockholm; Mme Birgitta Sidh, Farmer's Test Kitchens, Stochkolm; Bertil Stibeck, Mora Hotel, Mora; Per-Arne Wallin, Luleå; et *à New York*, Bonniers Inc.; Design Research Inc.; Erik Eriksen, Press Attaché et le personnel de l'Office d'Information danois, Consulat général danois; Service d'Information finlandais; Frederik Lunning Showroom; Georg Jensen Inc.; Jan Holmgren; Mikko Immonen, Consul, et le personnel du Consulat général finlandais; Lars Langaaker, Attaché culturel, et le personnel du Service d'Information norvégien; John Larsen, chef, Copenhagen Restaurant; Consulat général norvégien; Mme Anne Marekallio; Norsk Inc.; Nyborg et Nelson Inc.; Svend Jensen of Denmark Inc.; Consulat général suédois; Service d'Information suédois; et Mme T. Tallroth.

Les ouvrages suivants ont également servi à la réalisation du présent volume : *Danish Home Baking* de Karen Berg; *Swedish Food* de Greta Borgstrom et Birgit Danfors; *The Great Scandinavian Cook Book* traduit et adapté par J. Audrey Ellison; *An Armchair Visit to Denmark*, publié par la Fédération des Produits Laitiers danoise; *Danish Food* de Grete Grumme; *The Art of Danish Cooking* et *The Art of Scandinavian Cooking* de Nika Standen Hazelton; *Take a Silver Dish* de Bodil Jensen; *Wonderful, Wonderful Danish Cooking* de Ingeborg Dahl Jensen; *The Complete Scandinavian Cookbook* de Alice B. Johnson; *The Finnish Cookbook* de Beatrice A. Ojakangas; *Finnish Cookery* de Jorma Soiro; *Droll, Danish and Delicious* de Susanne; *Norway's Delight: Dishes and Specialties* de Elise Sverdrup; *Finnish Food* de Kirsti Tolvanen; *Christmas in Sweden 100 Years Ago* et *Swedish Christmas Celebrations* de Tre Tryckare; *Swedish Baking at its Best* de Marianne Grönwall van der Tuuk; *The Oskar Davidsen Book of Open Sandwiches* de James R. White; et *Swedish Smörgåsbord* de Tore Wretman.

xxx

Composition par Draeger Frères, Paris
Imprimé en Hollande par Smeets Lithographers, Weert
Relié par Proost en Brandt N.V., Amsterdam
Printed in Holland